

CURRICULUM VITAE

1. ประวัติส่วนตัว

1.1 ชื่อ นาง พิชญา นามสกุล พูลลาภ ตำแหน่งวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์

1.2 ที่ทำงาน

สังกัดภาควิชา/หน่วยงาน สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะอุตสาหกรรมเกษตร

โทรศัพท์ (053) 94-8238 Email: pichaya.p@cmu.ac.th, pichaya.aey@hotmail.com

โทรศัพท์มือถือ 085-166-9556

2. ประวัติการศึกษา

| ระดับการศึกษา | สาขาวิชา | สถาบัน | ปี พ.ศ. ที่สำเร็จการศึกษา |
|---------------|-------------------------|-------------------------------|---------------------------|
| ปริญญาเอก | Bioresource Engineering | Oregon State University, USA. | 2544 |
| ปริญญาโท | Bioresource Engineering | Oregon State University, USA | 2541 |
| ปริญญาตรี | เทคโนโลยีการอาหาร | มหาวิทยาลัยขอนแก่น | 2532 |

3. ประวัติการทำงาน

- ปัจจุบันดำรงตำแหน่งรองคณบดีฝ่ายวิจัย บริการวิชาการ และวิเทศสัมพันธ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตรมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2559-ปัจจุบัน
- ดำรงตำแหน่งผู้ช่วยคณบดีฝ่ายวิจัย บริการวิชาการ และวิเทศสัมพันธ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตรมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2557-2559
- หัวหน้าสาขาวิชาวิศวกรรมอาหารคณะอุตสาหกรรมเกษตรมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2553-2555
- พนักงานมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2554-ปัจจุบัน
- องค์กรเอกชนด้านการแปรรูปอาหาร 3 องค์กร 2532-2536

4. รางวัล (ทางด้านวิชาการ/งานวิจัย/การสอน/การอุทิศตนเพื่อส่วนรวม ฯลฯ) ที่เคยได้รับ

4.1 รางวัลด้านคุณธรรมและจริยธรรมและทำคุณประโยชน์

| ชื่อรางวัล | หน่วยงานที่มอบให้ | ปี พ.ศ. ที่ได้รับ |
|---|--|-------------------|
| อาจารย์ดีเด่น ประจำปี 2557 | คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ | 2557 |
| อาจารย์ดีเด่นด้านจริยธรรม ประจำปี 2557 | คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ | 2557 |
| ได้รับประกาศเกียรติคุณเป็นผู้ทำคุณประโยชน์ด้านอาหารปลอดภัยในการเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการ GMP เอื้ออาทร จังหวัดเชียงใหม่ | จังหวัดเชียงใหม่ | 2547 |
| รางวัลความประพฤติดี | พุทธสมาคมแห่งประเทศไทยในพระบรมราชูปถัมภ์ | 2528 |

4.2 รางวัลด้านวิชาการ

| รางวัลด้านวิชาการ | หน่วยงานที่มอบให้ | ปี พ.ศ. ที่ได้รับ |
|----------------------------|----------------------|-------------------|
| ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ดีเด่น | มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ | 2559 |

| รางวัลด้านวิชาการ | หน่วยงานที่มอบให้ | ปี พ.ศ. ที่ได้รับ |
|---|--|-------------------|
| รางวัลที่ 1 ในการนำเสนอผลงานระดับนานาชาติสาขา Postharvest ในหัวข้อเรื่อง “Production of Ethylene Absorber for Extending the Postharvest Life of ‘Gros Michel’ Banana” ในงานประชุมวิชาการนานาชาติ Banana and Plantain in Africa: Harnessing International Partnerships to Increase Research Impact 2008 ณ เมืองมอมบาซา ประเทศเคนย่า ในระหว่างวันที่ 5-9 ตุลาคม 2551 | The International Institute of Tropical Agriculture (IITA) | 2551 |
| รางวัลชมเชย สาขาเครื่องจักรกลเกษตรหลังการเก็บเกี่ยว ในการนำเสนอผลงานภาคโปสเตอร์ในหัวข้อเรื่องผลการอบแห้งต่อคุณสมบัติทางเคมีกายภาพของชาสมุนไพรจากอาร์ติโชคสายพันธุ์อิมพีเรียลสตาร์. งานสัมมนาวิชาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติครั้งที่ ณ ศูนย์ประชุมนานาชาติ ดิเอ็มเพรส โรงแรมดิเอ็มเพรสเชียงใหม่. | ศูนย์นวัตกรรมเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว | 2553 |
| รางวัลที่ 1 ในการนำเสนอผลงานภาคโปสเตอร์ในหัวข้อเรื่องคุณภาพหลังการอบของชาโรสแมรี่ ชาลาเวนเดอร์ และชาดอกกุหลาบ. งานประชุมวิชาการการประชุมวิชาการผลงานวิจัยของมูลนิธิโครงการหลวงประจำปี ณ ศูนย์ประชุมนานาชาติ ดิเอ็มเพรส โรงแรมดิเอ็มเพรส จังหวัดเชียงใหม่. | มูลนิธิโครงการหลวง | 2552 |
| รางวัลที่ 1 ในการนำเสนอผลงานภาคโปสเตอร์ในหัวข้อเรื่องกระบวนการลดอุณหภูมิผักกาดฮ่องเต้โดยใช้ระบบสุญญากาศ (Vacuum Cooling Process of PakChoi (<i>Brassica chinensis</i>)) สาขาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร ประเภทนักศึกษาการประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 7 “พืชสวนไทย ได้ร่มพระบารมี” (The 7 th National Horticultural Congress 2008) ในระหว่างวันที่ 26-30 พฤษภาคม 2551 ณ โรงแรมอัมรินทร์ลากูน อ.เมือง จังหวัดพิษณุโลก | <u>สมาคมพืชสวนแห่งประเทศไทย</u> | 2551 |
| รางวัลชมเชย ในการนำเสนอผลงานระดับชาติภาคโปสเตอร์ในหัวข้อเรื่องกระบวนการลดอุณหภูมิผักกาดหอมห่อโดยใช้ระบบสุญญากาศ (Vacuum Cooling Process of Lettuces (<i>Lactuca Sataiva</i>)) สาขาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร ประเภทนักศึกษาการประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 7 “พืชสวนไทย ได้ร่มพระบารมี”(The 7 th National Horticultural Congress 2008) ในระหว่างวันที่ 26-30 พฤษภาคม 2551 ณ โรงแรมอัมรินทร์ลากูน อ.เมือง จังหวัดพิษณุโลก | <u>สมาคมพืชสวนแห่งประเทศไทย</u> | 2551 |

| รางวัลด้านวิชาการ | หน่วยงานที่มอบให้ | ปี พ.ศ. ที่ได้รับ |
|--|---|-------------------|
| รางวัลชมเชย ในการนำเสนอผลงานระดับชาติภาค ป๋อสเตอร์ในหัวข้อเรื่องกระบวนการลดอุณหภูมิบรอกโคลี่ โดยใช้ระบบสุญญากาศ (Vacuum Cooling Process of Broccoli) สาขาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร ประเภท นักรศึกษาการประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 7 “พืชสวนไทย ไตร่ร่มพระบารมี”(The 7 th National Horticultural Congress 2008) ในระหว่างวันที่ 26- 30 พฤษภาคม 2551 ณ โรงแรมอัมรินทร์ลากูน อ.เมือง จังหวัดพิษณุโลก | สมาคมพืชสวนแห่งประเทศไทย | 2551 |
| รางวัลชมเชย (Professional Vote) ในการนำเสนอ ผลงานระดับชาติในหัวข้อเรื่อง การอบแห้งโรสแมรี่และ ลาเวนเดอร์ด้วยเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์, โครงการ IRPUS ปี 2549 | สำนักงานกองทุนสนับสนุน การวิจัย (สกว.) | 2549 |

5. การประชุมเสนอผลงานทางวิชาการ

5.1 การประชุมเสนอผลงานทางวิชาการในประเทศ

- 5.1.1 Poonlarp, B. P. and DanaiBoonyakiat. Application of Vacuum Cooling Technology and Active Packaging for Improvement of quality of Chinese Kale. International Conference, Food and Agriculture for Sustainable Upland Development. 2-3 December, 2013, The Imperial Mae Ping Hotel, Chiang Mai, Thailand.
- 5.1.2 Assessment of Internal Quality Attributes of Purple Passion Fruit Using Near Infrared Spectroscopy. The International Symposium on Quality Management of Fruits and Vegetables for Human Health (FVHH2013) 5-8 August 2013 at Golden Tulip Sovereign Hotel, Bangkok, Thailand.
- 5.1.3 Phaokuntha S., I. Pongsirikul and P. B. Poonlarp. Process Development of Mango (cv. *Nualkhum*) Sheet. International Conference on Food and Applied Bioscience, February 6-7, 2012, The Imperial Mae Ping Hotel Chiang Mai, Thailand.
- 5.1.4 Phaokuntha S., P. B. Poonlarp and I. Pongsirikul. Rheological Properties of Mango Puree and Process Development of Mango Sheet. The International Symposium on Tropical and Subtropical Fruits. 29 Nov.-2 Dec., 2011, The Imperial Mae Ping Hotel, Chiang Mai.
- 5.1.5 Sangsri, O. and Poonlarp, P.B. Effect of Drying on Physico-Chemical Properties of Artichoke (cv. Imperial Star) Herb Tea. The International Symposium on Medicinal and Aromatic Plants 15-18 November, 2011, The Imperial Mae Ping Hotel, Chiang Mai.
- 5.1.6 Boonyakiat, D. and P. B. Poonlarp. Effect of Active Packaging on Quality of Chinese Kale. International Conference, The Role of Agriculture and Natural Resources on Global Change (ANGC 2011) 7-9 November 2011, Imperial Mae Ping Hotel, Chiang Mai, Thailand.
- 5.1.7 Poonlarp, B. P. and DanaiBoonyakiat. Effect of Vacuum Cooling Operation Parameters on Cooling Time and Weight Loss Percentage of Chinese Cabbage. International Conference,

The Role of Agriculture and Natural Resources on Global Change (ANGC 2011) 7-9 November 2011, Imperial Mae Ping Hotel, Chiang Mai, Thailand.

- 5.1.8 **P. Boonprasom.** Comparative Study of Drying Rosemary Leave, Lavender Flower and Rose Petal with Solar, Tray and Vacuum Microwave Dryers. ISSAAS International Congress 2009, 23-27 February 2009, The Emerald Hotel, Bangkok, Thailand.
- 5.1.9 **คุณวัฒน์ เสนแก้ว ตามร บัณฑิตน์ วิบูลย์ ช่างเรือ และ พิชญา บุญประสม พูลลาภ** ผลของการให้ความร้อนด้วยคลื่นไมโครเวฟต่อการกระจายของอุณหภูมิภายในมันฝรั่งในการประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติครั้งที่ 10 วันที่ 23-24 สิงหาคม 2555 โรงแรมเซ็นทาราคอนเวนชันเซ็นเตอร์จังหวัดขอนแก่น
- 5.1.10 **มนัญญลักษณ์ ดีวี ดนัย บุญเกียรติ และ พิชญา บุญประสม พูลลาภ.** การลดอุณหภูมิคะน้ำฮองกงด้วยระบบสุญญากาศในการประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติครั้งที่ 10 วันที่ 23-24 สิงหาคม 2555 โรงแรมเซ็นทาราคอนเวนชันเซ็นเตอร์จังหวัดขอนแก่น
- 5.1.11 **ตามร บัณฑิตน์ วิบูลย์ ช่างเรือ พิชญา บุญประสม พูลลาภ และ ดนัย บุญเกียรติ.** การประเมินการสูญเสียการจัดการสายโซ่อุปทานคะน้ำในจังหวัดเชียงใหม่การประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติครั้งที่ 10 วันที่ 23-24 สิงหาคม 2555 โรงแรมเซ็นทาราคอนเวนชันเซ็นเตอร์จังหวัดขอนแก่น
- 5.1.12 **วิบูลย์ ช่างเรือ ตามร บัณฑิตน์ พิชญา บุญประสม พูลลาภ พิเชษฐ์ น้อยมณี สายสมร ลำยอง และ ดนัย บุญเกียรติ.** การประเมินการสูญเสียการจัดการสายโซ่อุปทานกะหล่ำปลีในจังหวัดเชียงใหม่การประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติครั้งที่ 10 วันที่ 23-24 สิงหาคม 2555 โรงแรมเซ็นทาราคอนเวนชันเซ็นเตอร์จังหวัดขอนแก่น
- 5.1.13 **พิเชษฐ์ น้อยมณี พิชญา บุญประสม พูลลาภ ปาริชาติ เทียนจุมพล และ ดนัย บุญเกียรติ.** การประเมินการสูญเสียในกระบวนการหลังการเก็บเกี่ยวของผลลำไยพันธุ์ฮือดอการประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติครั้งที่ 10 วันที่ 23-24 สิงหาคม 2555 โรงแรมเซ็นทาราคอนเวนชันเซ็นเตอร์จังหวัดขอนแก่น
- 5.1.14 **ดนัย บุญเกียรติ พิชญา บุญประสม พูลลาภ ชัยพิชิต เชื้อเมืองพาน และ มนตรี จันทา.** การสูญเสียหลังการเก็บเกี่ยวในห่วงโซ่อุปทานพืชผักโครงการหลวง การประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติครั้งที่ 10 วันที่ 23-24 สิงหาคม 2555 โรงแรมเซ็นทาราคอนเวนชันเซ็นเตอร์จังหวัดขอนแก่น
- 5.1.15 **สุภาวดี ศรีวงศ์เพ็ชรดนัย บุญเกียรติ และ พิชญา บุญประสม พูลลาภ.** ผลของบรรจุภัณฑ์แยกที่ต่อคุณภาพทางเคมีกายภาพของผลสตอเบอร์พันธุ์ 4 ราชอาณาจักร 80 และพันธุ์ 329 การประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติครั้งที่ 10 วันที่ 23-24 สิงหาคม 2555 โรงแรมเซ็นทาราคอนเวนชันเซ็นเตอร์จังหวัดขอนแก่น
- 5.1.16 **อิสรพงษ์ พงษ์ศิริกุล และ พิชญา บุญประสม พูลลาภ.** การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักแผ่นอบกรอบจากเศษผักงานประชุมวิชาการผลงานวิจัยของมูลนิธิโครงการหลวง 2554 เฉลิมพระเกียรติเนื่องในโอกาสพระราชพิธีมหามงคลเฉลิมพระชนมพรรษา 7 รอบ วันที่ 5 ธันวาคม 2554 โรงแรมดิเอ็มเพรสเชียงใหม่จ.เชียงใหม่
- 5.1.17 **อรพรรณ แสงสี อิสรพงษ์ พงษ์ศิริกุล และ พิชญา บุญประสม พูลลาภ.** กระบวนการอบแห้งชาสมุนไพรจากอาร์ติโชคสายพันธุ์ฮือมพีเรียลสตาร์ (Drying Process of Artichoke (cv.Imperial Star) Herb Tea งานสัมมนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติครั้งที่ 8 ระหว่างวันที่ 1-3 กันยายน 2553 ณ ศูนย์ประชุมนานาชาติ ดิเอ็มเพรส โรงแรมดิเอ็มเพรส จังหวัดเชียงใหม่.
- 5.1.18 **พิชญา บุญประสมและ ดนัย บุญเกียรติ.** กระบวนการลดอุณหภูมิโหระพาโดยใช้ระบบสุญญากาศสัมมนาทางวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 7 19-20 สิงหาคม 2552 ณ โรงแรม อ่าวนางวิลล่า รีสอร์ทอำเภอเมือง จังหวัดกระบี่

- 5.1.19 อิศรพงษ์ พงษ์ศิริกุล และ พิชญา บุญประสม พุทธลาภ.ผลของกรรมวิธีการอบแห้งต่อคุณสมบัติทางกายภาพเคมีของใบมะกรูดอบแห้งสัมมนาทางวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 7 19-20 สิงหาคม 2552 ณ โรงแรมอ่าวนางวิลล่ารีสอร์ทอำเภอเมือง จังหวัดกระบี่
- 5.1.20 พิชญา บุญประสม อัจฉราพร อภิวงศ์งาม และ ยงยุทธ เฉลิมชาติ.จลนศาสตร์การอบแห้งและคุณภาพหลังการอบของใบโรสแมรี่ ดอกลาเวนเดอร์ และกลีบดอกกุหลาบ สัมมนาทางวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 7 19-20 สิงหาคม 2552 ณ โรงแรม อ่าวนางวิลล่ารีสอร์ทอำเภอเมือง จังหวัดกระบี่
- 5.1.21 ยงยุทธ เฉลิมชาติ และ พิชญา บุญประสม.การถ่ายเทมวลในเนื้อแก้วมังกร (Hylocereusundatus) ด้วยวิธีออสโมติกดีไฮเดรชัน. สัมมนาทางวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 7 19-20 สิงหาคม 2552 ณ โรงแรม อ่าวนางวิลล่ารีสอร์ทอำเภอเมือง จังหวัดกระบี่
- 5.1.22 กฤษติยา อุดรอินทร์ดน้อย บุญยเกียรติ และ พิชญา บุญประสม.กระบวนการลดอุณหภูมิผักกาดหอมห่อโดยใช้ระบบสุญญากาศ. การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 7 “พืชสวนไทย ใต้ร่มพระบารมี”(The 7th National Horticultural Congress 2008) ในระหว่างวันที่ 26-30 พฤษภาคม 2551 ณ โรงแรมอัมรินทร์ลากูน อ.เมือง จังหวัดพิษณุโลก
- 5.1.23 ปรีศนีย์ วังหล่อดน้อย บุญยเกียรติ และ พิชญา บุญประสม.กระบวนการลดอุณหภูมิบรอกโคลีโดยใช้ระบบสุญญากาศ การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 7 “พืชสวนไทย ใต้ร่มพระบารมี”(The 7th National Horticultural Congress 2008) ในระหว่างวันที่ 26-30 พฤษภาคม 2551 ณ โรงแรมอัมรินทร์ลากูน อ.เมือง จังหวัดพิษณุโลก
- 5.1.24 วินิล ชินนาพันธ์ดน้อย บุญยเกียรติ และ พิชญา บุญประสม.กระบวนการลดอุณหภูมิผักกาดฮ่องเต้โดยใช้ระบบสุญญากาศ การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 7 “พืชสวนไทย ใต้ร่มพระบารมี”(The 7th National Horticultural Congress 2008) ในระหว่างวันที่ 26-30 พฤษภาคม 2551 ณ โรงแรมอัมรินทร์ลากูน อ.เมือง จังหวัดพิษณุโลก
- 5.1.25 พิชญา บุญประสม จิตติมา ทรงจิตสมบูรณ์วรรณนิศา แสงวงศ์. การอบแห้งโรสแมรี่และลาเวนเดอร์ด้วยเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์. IRPUS ปี 2549.ศูนย์การค้าสยามพารากอน กรุงเทพมหานคร
- 5.1.26 ชนิดา น้ำเงินพิชญา บุญประสม. การลดอุณหภูมิขั้นต้นของผักด้วยวิธี Forced-Air Tunnel Cooling. IRPUS ปี 2547. ศูนย์การค้าเซ็นทรัลพาราม 2 กรุงเทพมหานคร

5.2 การประชุมเสนอผลงานทางวิชาการต่างประเทศ

- 5.2.1. P. Poonlarp, Danai Boonyakiat, C. Chuamuangphan and M. Chanta. 2016. Improving Postharvest Handling of the Royal Project Vegetables. VIII International Postharvest Symposium, Cartagena, Spain. 21-24 June 2016.
- 5.2.2. Danai Boonyakiat, P. Poonlarp, C. Chuamuangphan and M. Chanta. 2016. Research and Development on Postharvest Management of the Royal Project Flowers. VIII International Postharvest Symposium, Cartagena, Spain. 21-24 June 2016.
- 5.2.3. P. Poonlarp, Danai Boonyakiat and N. Chanhom. 2015. Effect of EMA Packaging on Quality of Bi-color Sweet Corn. 29th EFFoST Conference Food Science Research and Innovation: Delivering sustainable solutions to the global economy and society 10-12 November 2015, Athens, Greece.

- 5.2.4. Danai Boonyakiat, **P.B. Poonlarp**, C. Chuamuangphan, and M. Chanta. 2013. Appropriate Postharvest Management to Reduce Losses of Vegetables in the Royal Project Foundation. VI International Conference on Managing Quality in Chains MQUIC 2013. 2-5 September, 2013, Cranfield, United Kingdom.
- 5.2.5. P. Maniwara, D. Boonyakiat, **P. B. 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. International Conference of Agricultural Engineering 8-12 July, 2012, Valencia, Spain.
- 5.2.6. **P. B. Poonlarp** and Danai Boonyakiat. 2011. Effect of Vacuum Cooling on Shelf Life of Organic Chayote. The II International Conference on Quality Management of Fresh Cut Produce. 17-21 July, 2011, Torino, Italy.
- 5.2.7. Danai Boonyakiat and **P. B. Poonlarp**. 2011. Effect of Vacuum Cooling on Shelf Life of Organic Cilantro (*Coriandrum sativum* Linn.). The II International Conference on Quality Management of Fresh Cut Produce. 17-21 July, 2011, Torino, Italy.
- 5.2.8. **P. Boonprasom** and Danai Boonyakiat. 2010. Effect of Vacuum Cooling and Packaging on quality of Sweet Basil (*Ocimum basilicum* Linn.). The ISMAB 2010 International symposium on Machinery and Mechatronics for Agriculture and Biosystems Engineering. 5-7 April 2010, Fukuoka, Japan.
- 5.2.9. **P. Boonprasom** and Danai Boonyakiat. 2010. Effect of Vacuum Cooling and Packaging on Physico-chemical Properties of Lemongrass (*Cymbopogon citratus* Stapf.). The ISMAB 2010 International symposium on Machinery and Mechatronics for Agriculture and Biosystems Engineering. 5-7 April 2010, Fukuoka, Japan.
- 5.2.10. **P. Boonprasom** and Danai Boonyakiat 2009. Effect of Vacuum Cooling and Different Storage Temperatures on Physico-chemical Properties of Broccoli. The Sixth International Postharvest Symposium. 8-12 April 2009, Antalya, Turkey.
- 5.2.11. **P. Boonprasom** and Danai Boonyakiat 2009. Effect of Vacuum Cooling Operation Parameters on Cooling Time and Weight Loss of 'Red' Holy Basil. The Sixth International Postharvest Symposium. 8-12 April 2009, Antalya, Turkey.
- 5.2.12. Danai Boonyakiat and **P. Boonprasom**. 2009. Effect of Vacuum Cooling and Packaging on Physico-chemical Properties of 'Red' Holy Basil. The Sixth International Postharvest Symposium. 8-12 April 2009, Antalya, Turkey.
- 5.2.13. **Pichaya Boonprasom** and Wuttirat Patanibul. 2008. Production of Ethylene Absorber for Extending the Postharvest Life of 'Gros Michel' Banana. International Conference on Banana and Plantain in Africa: Harnessing International Partnerships to Increase Research Impact. October 5-9, 2008, Mombasa, Kenya.
- 5.2.14. **P. Boonprasom**, T. Rithmanee and G. Bumroongit. 2008. Quality Prediction of 'Sai Nam Pung' Tangerine after Truck Transportation Using Artificial Neural Network. The Fourth International Symposium on Applications of Modelling as an Innovative Technology in the Agri-Food-Chain. June 9-11, 2008, Madrid, Spain.

- 5.2.15. **Boonprasom, P.** and A. Pantuwate. 2005. Postharvest losses and quality of tangerine fruits cv. Sai Nam Pung. Institute of Food Technology (IFT) Annual Meeting. July 15-20, 2005. New Orleans, USA.

6. ผลงานทางวิชาการ

6.1 ผลงานวิจัย

6.1.1 งานวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการต่างประเทศ

- 6.1.1.1. Wanakamol, W. and P. Poonlarp. 2016. Effect of Frying Cycles on Physico-chemical Properties of Vacuum Fried Pineapple Chips cv. *Phulae*. *The 1st National and International Conference on Creative Multi-disciplinary Studies for Sustainable Development (NCMSD & ICMSD 2016): 5791-5799.*
- 6.1.1.2. Parinyanat S., S. Khiewnavawongsa and P. Poonlarp. 2015. Influence of Different Drying Methods on Lycopene and Beta Carotene of Dried Gac-mango Sheets. *Proceeding Food Ingredients Asia Conference 2015 "New Functional Ingredients for Healthy Living":67-73.*
- 6.1.1.3. 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.*
- 6.1.1.4. **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.*
- 6.1.1.5. 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 Hortic. 1091: 109-115.*
- 6.1.1.6. Phaokuntha S., **P. B. Poonlarp** and I. Pongsirikul. 2014. Rheological Properties of Mango Puree and Process Development of Mango Sheet. *Acta Hortic. 1024: 373-379.*
- 6.1.1.7. 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).*
- 6.1.1.8. **Poonlarp, B. P.**, Danai Boonyakiat and KasemPilakunta. 2012. Effect of Vacuum Cooling on Shelf Life of Organic Chayote Shoot (*SechiumeduleSm.*). *Journal of Agricultural Science and Technology 220-227.*
- 6.1.1.9. **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.*
- 6.1.1.10. 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.

- 6.1.1.11. Boonyakiat, D. and **P. B. Poonlarp**. 2012. Effect of Active Packaging on Quality of Chinese Kale. *CMU Journal*. 11(1): 215-221.
- 6.1.1.12. Sirinanut, 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.
- 6.1.1.13. 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.
- 6.1.1.14. **Boonprasom, P.** and DanaiBoonyakiat. 2010. Effect of Vacuum Cooling and Different Storage Temperatures on Physico-chemical Properties of Broccoli. *Acta Hort*. 877(2): 933-939.
- 6.1.1.15. DanaiBoonyakiat and **P. Boonprasom**. 2010. Effect of Vacuum Cooling and Packaging on Physico-chemical Properties of 'Red' Holy Basil. *Acta Hort*. 877(1): 419-426.
- 6.1.1.16. **Boonprasom, P.** and DanaiBoonyakiat. 2010. Effect of Vacuum Cooling Operation Parameters on Cooling Time and Weight Loss of 'Red' Holy Basil. *Acta Hort*. 877(2): 827-834.
- 6.1.1.17. Bung-ila, Jirapa, Danai Boonyakiat and **P.Boonprasom**. 2009. Effect of vacuum cooling on physico-chemical properties of holy basil (*Ocimum sanctum* Linn.). *Asian Journal of Food & Agro-Industry*. 3(4): 469-480.
- 6.1.1.18. Apai, W., Sardud, V., **Boonprasom, P.** and Sardud, U. 2009. Effect of chitosan-coating with citric acid and potassium sorbate on postharvest decay and browning of longan fruit during cold storage. *Acta Hort*. 837:181-188.
- 6.1.1.19. Apai, W., Sardud, V., **Boonprasom, P.** and Sardud, U. 2009. Effect of chitosan-coating with citric acid and potassium sorbate on pericarp browning and polyphenol oxidase activity of longan fruit. *Songklanakar J. Sci. Technol*. 31(6): 621-628.
- 6.1.1.20. Apai, W., Sardud, V., **Boonprasom, P.** and Sardud, U. 2008. Effect of citric acid incorporated with chitosan-based coating to control pericarp browning in fresh longan fruit. *Acta Hort*. 787: 265-272.
- 6.1.1.21. Apai, W., Sardud, V., **Boonprasom, P.** and Sardud, U. 2008. Antifungal Activity of Chitosan Coating and Its Components on *Lasiodiplodia theobromae* in Longan. *Acta Hort*. 804: 234-242.
- 6.1.1.22. Rithmanee, T., G. Bumroongit, and **P. Boonprasom**. 2008. Quality Prediction of 'Sai Nam Pung' Tangerine after Truck Transportation Using Artificial Neural Network. *Acta Hort*. 802: 379-383.
- 6.1.1.23. **Boonprasom, P.** and G. Bumroongit. 2005. Tangerine Yield Prediction Using Artificial Neural Network (ANN). *CMU Journal*. 4(1): 39-48.

6.1.1.24. Boonprasom, P. and M. L. Hellickson. 1997. Simulation of Energy Use by Controlled Atmosphere Generation Equipment in Fruit Cold Storage. *The Seventh International Controlled Atmosphere Research Conference Proceedings*. 15(2): 56-63.

6.1.2 งานวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการในประเทศ

- 6.1.2.1. สุภาวดี ศรีวงศ์เพ็ชรดนัย บุนยเกียรติ และพิชญา บุญประสม พูลลาภ. 2557. คุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 80 และพันธุ์ 329 วารสารแก่นเกษตร.
- 6.1.2.2. ณัฐพล กามล ดนัย บุนยเกียรติ และ พิชญา บุญประสม พูลลาภ. 2556. ผลของการลดอุณหภูมิระบบสุญญากาศและบรรจุภัณฑ์แอคทีฟต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผักกาดขาวปลี. วารสารแก่นเกษตร 41(3): 247-256.
- 6.1.2.3. คณวัฒน์ เสนแก้ว ดามร บัณฑิตน์ วิบูลย์ ช่างเรือ และ พิชญา บุญประสม พูลลาภ. 2556. ผลของการให้ความร้อนด้วยคลื่นไมโครเวฟต่อการกระจายของอุณหภูมิภายในมันฝรั่ง. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 44(2): 89-92.
- 6.1.2.4. ดามร บัณฑิตน์ วิบูลย์ ช่างเรือ พิชญา บุญประสม พูลลาภ และ ดนัย บุนยเกียรติ. 2555. การประเมินการสูญเสียการจัดการสายโซ่อุณหภูมิกะเนาะน้ำในจังหวัดเชียงใหม่. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 43(3): 296-299.
- 6.1.2.5. สุภาวดี ศรีวงศ์เพ็ชรดนัย บุนยเกียรติ และพิชญา บุญประสม พูลลาภ. 2555. ผลของบรรจุภัณฑ์แอคทีฟต่อคุณภาพทางเคมีกายภาพของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 80 และพันธุ์ 329. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 43(3): 412-415.
- 6.1.2.6. วิบูลย์ ช่างเรือ ดามร บัณฑิตน์ พิชญา บุญประสม พูลลาภ พิเชษฐ์ น้อยมณี สายสมร ถ้ายอง และ ดนัย บุนยเกียรติ. 2555. การประเมินการสูญเสียในกระบวนการจัดการสายโซ่อุณหภูมิกะเนาะน้ำปลีในจังหวัดเชียงใหม่. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 43(3): 300-303.
- 6.1.2.7. พิเชษฐ์ น้อยมณี พิชญา บุญประสม พูลลาภ ปาริชาติ เทียนจุมพล และ ดนัย บุนยเกียรติ. 2555. การประเมินการสูญเสียในกระบวนการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวของผลลำไยพันธุ์อีดอ. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 43(3): 304-307.
- 6.1.2.8. มนัญญลักษณ์ ดีวี ดนัย บุนยเกียรติ และ พิชญา บุญประสม พูลลาภ. 2555. การลดอุณหภูมิคะเนาะน้ำฮ่องกงด้วยระบบสุญญากาศ. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 43(3): 343-346.
- 6.1.2.9. ดนัย บุนยเกียรติ พิชญา บุญประสม พูลลาภ ชัยพิชิต เชื้อเมืองพาน และมนตรี จันทา. 2555. การสูญเสียหลังการเก็บเกี่ยวในโซ่อุณหภูมิกะเนาะน้ำของโครงการหลวง. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 43(3): 376-379.
- 6.1.2.10. สุภาวดี ศรีวงศ์เพ็ชร ดนัย บุนยเกียรติ และ พิชญา บุญประสม พูลลาภ. 2555. ผลของบรรจุภัณฑ์แอคทีฟต่อคุณภาพทางเคมีกายภาพของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 80 และพันธุ์ 329. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 43(3): 412-415.
- 6.1.2.11. ดนัย บุนยเกียรติ พิชญา บุญประสม พูลลาภ และ ชัยพิชิต เชื้อเมืองพาน. 2554. การใช้เทคโนโลยีการลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศกับผักและสมุนไพรของโครงการหลวง. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42: 3 (พิเศษ): 41-44.
- 6.1.2.12. ฐิติพงศ์ ปัญญาคำ ดนัย บุนยเกียรติ และ พิชญา บุญประสม พูลลาภ. 2554. กระบวนการลดอุณหภูมิแบบสุญญากาศของผักกาดหวาน. วารสารแก่นเกษตร 39(4): 359-368.

- 6.1.2.13. ณัฐพล กามล ดนัย บุญยเกียรติ และ พิชญา บุญประสม พุลลาภ.2554. การลดอุณหภูมิผักกาดขาวปลี ด้วยระบบสุญญากาศ. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42(3): 137-140.
- 6.1.2.14. ปิ่นอนงค์ จอมศักดิ์ ดนัย บุญยเกียรติ และ พิชญา บุญประสม พุลลาภ.2554. ผลของบรรจุภัณฑ์แอกทีฟ ต่อคุณภาพของบรอกโคลีหั่นชิ้นพร้อมปรุง. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร (in press)
- 6.1.2.15. ดาวรุ่ง จันทา ดนัย บุญยเกียรติ และ พิชญา บุญประสม พุลลาภ.2554. คุณภาพทางกายภาพและเคมี ของผักกาดหอมห่อที่เก็บรักษาในบรรจุภัณฑ์แอกทีฟ. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร (in press)
- 6.1.2.16. อรพรรณ แสงสี อิศรพงษ์ พงษ์ศิริกุล และ พิชญา บุญประสม พุลลาภ.2554. ผลของการอบแห้งต่อ คุณสมบัติทางเคมีกายภาพของชาสมุนไพรรจากอาร์ติโชคสายพันธุ์อิมพีเรียลสตาร์. วารสารวิทยาศาสตร์ เกษตร 42(1): 552-555.
- 6.1.2.17. พวงเพชร เหมรัตน์ตระกูล, ดนัย บุญยเกียรติ และ พิชญา บุญประสม.2553. ผลของการลดอุณหภูมิด้วย ระบบสุญญากาศต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของปวยเล้ง. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 41(1): 37-46.
- 6.1.2.18. พิชญา บุญประสม อัจฉราพร อภิวงศ์งาม และ ยงยุทธ เฉลิมชาติ. 2553. จลนศาสตร์การอบแห้งและ คุณภาพหลังการอบของใบโรสแมรี่ ดอกลาเวนเดอร์ และกลีบดอกกุหลาบ วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 41(1): 544-547.
- 6.1.2.19. พิชญา บุญประสมและ ดนัย บุญยเกียรติ.2553. กระบวนการลดอุณหภูมิโหระพาโดยใช้ระบบสุญญากาศ วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 41(1).
- 6.1.2.20. อิศรพงษ์ พงษ์ศิริกุล และ พิชญา บุญประสม พุลลาภ. 2553. ผลของกรรมวิธีการอบแห้งต่อคุณสมบัติ ทางกายภาพเคมีของใบมะกรูดอบแห้ง วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 41(1): 548-551.
- 6.1.2.21. กิตติศักดิ์ เรือนมาดน้อย บุญยเกียรติ และ พิชญา บุญประสม. 2552. ผลของการลดอุณหภูมิโดยวิธีผ่าน อากาศเย็นต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์ 329. วารสารเกษตร 25(1): 85-93.
- 6.1.2.22. กรรณิการ์ ตัฒเส้าดน้อย บุญยเกียรติ และ พิชญา บุญประสม. 2551. ผลของการลดอุณหภูมิโดยวิธีผ่าน อากาศเย็นต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์ 329. ผลงานวิจัยของมูลนิธิโครงการหลวง ประจำปี 2551.
- 6.1.2.23. กฤษติยา อุดรอินทร์น้อย บุญยเกียรติ และ พิชญา บุญประสม. 2551. กระบวนการลดอุณหภูมิ ผักกาดหอมห่อโดยใช้ระบบสุญญากาศ. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 39 (3): 536-539.
- 6.1.2.24. ปรีศนีย์ วังหล่อดน้อย บุญยเกียรติ และ พิชญา บุญประสม. 2551. กระบวนการลดอุณหภูมิบรอกโคลีโดยใช้ ระบบสุญญากาศ วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรปีที่ 39(3): 532-535.
- 6.1.2.25. วีนิล ชินนาพันธ์น้อย บุญยเกียรติ และ พิชญา บุญประสม. 2551. กระบวนการลดอุณหภูมิผักกาดฮ่องเต้ โดยใช้ระบบสุญญากาศ วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรปีที่ 39(3): 540-543.
- 6.1.2.26. พิชญา บุญประสมพรชัย ราชตะนะพันธุ์ และวุฒิรัตน์ พัฒนิบูลย์. 2551.การผลิตสารดูดซับเอทิลีนสำหรับ ยืดอายุการเก็บรักษามะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรปีที่ 39(3): 107- 110.
- 6.1.2.27. ยงยุทธ เฉลิมชาติ และ พิชญา บุญประสม. 2551.การถ่ายเทมวลในเนื้อแก้วมังกร (Hylocereusundatus) ด้วยวิธีออสโมติกดีไฮเดรชัน. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรปีที่ 39(3): 62-65.
- 6.1.2.28. วุฒิรัตน์ พัฒนิบูลย์พรชัย ราชตะนะพันธุ์ และ พิชญา บุญประสม.2550. การผลิตสารดูดซับเอทิลีนเพื่อยืด อายุหลังการเก็บเกี่ยวกล้วยหอมทอง วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรปีที่ 38 (5): 325-328.
- 6.1.2.29. ปวีณา อินทจักรนิธิยา รัตนาปนนท์ และ พิชญา บุญประสม. 2550. การทำแห้งชิ้นมะม่วงแก้วทรง ลูกบาศก์ด้วยออสโมติกดีไฮเดรชันร่วมกับการอบแห้งแบบสเปาเต็ดเบต วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรปีที่ 38 (5): 301-304.
- 6.1.2.30. วุฒิรัตน์ พัฒนิบูลย์พรชัย ราชตะนะพันธุ์และ พิชญา บุญประสม.2549. การศึกษาเบื้องต้นของการผลิต สารดูดซับเอทิลีน. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 37(5): 54-57.

- 6.1.2.31. ปวีณา อินทจักรพิชญา บุญประสม” 2549. การใช้เทคนิคออสโมติกดีไฮเดรชันร่วมกับเทคนิคสเปาเต็ดเบดในการทำแห้งเนื้อมะม่วงแก้ว วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 37(5): 313-316.
- 6.1.2.32. ธัญนันท์ ฤทธิมณีกัมปนาท บำรุงกิจธนะชัย พันธุ์เกษมสุขพิชญา บุญประสม. 2549. การพยากรณ์คุณภาพของส้มสายน้ำผึ้งหลังการขนส่งทางรถบรรทุกโดยใช้โครงข่ายประสาทเทียม. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรปีที่ 37(5): 38-41.
- 6.1.2.33. พิชญา บุญประสม ฐิติมา ทรงจิตสมบุญฉวีวรรณนิศา แสงวังคำ.2549.การอบแห้งโรสแมรี่และลาเวนเดอร์ด้วยเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ IRPUS 2549.
- 6.1.2.34. วิทยา อภัยวิชา สอาดสุดพิชญา บุญประสมอรุณภรณ์ สอาดสุด. 2548. การศึกษาเบื้องต้นผลการลดอุณหภูมิด้วยน้ำเย็นร่วมกับกรดซิตริกและแคลเซียมคลอไรด์ต่อคุณภาพของลำไยสดพันธุ์คอ วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรปีที่ 36 ฉบับที่ 5-6 (พิเศษ) กันยายน-ธันวาคม 2548.
- 6.1.2.35. อนุชา พันธวุฒพิชญา บุญประสม. 2548. ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อคุณภาพส้มสายน้ำผึ้งในระหว่างการขนส่งทางรถบรรทุก วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรปีที่ 36 ฉบับที่ 5-6 (พิเศษ) กันยายน-ธันวาคม 2548.
- 6.1.2.36. นภาพร เขียวคำพิชญา บุญประสม. 2548. การอบแห้งเปปเปอร์มินท์ ยูเอสเอมินท์และเลมอนไทม์ด้วยเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรปีที่ 36 ฉบับที่ 5-6 (พิเศษ) กันยายน-ธันวาคม 2548.
- 6.1.2.37. พิชญา บุญประสม ฐิติมา ทรงจิตสมบุญฉวีวรรณนิศา แสงวังคำ.2549.การอบแห้งโรสแมรี่และลาเวนเดอร์ด้วยเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ IRPUS ปี 2549.
- 6.1.2.38. ชนิดา น้ำเงินพิชญา บุญประสม. 2547. การลดอุณหภูมิขั้นต้นของผักด้วยวิธี Forced-Air Tunnel Cooling. IRPUS2547.

6.2 ผลงานวิชาการในลักษณะอื่น เช่น บริการวิชาการ ฯลฯ

6.2.1 วิทยากร

- 6.2.1.1. วิทยากรตรวจและวินิจฉัยเรื่องการอบแห้งและการดองผักและผลไม้ให้กับผู้ประกอบการ 2556-ปัจจุบัน
- 6.2.1.2. วิทยากรโครงการการฝึกอบรมเพื่อยกระดับดาว OTOP แบบครบวงจรให้กับสถานประกอบการและดำเนินโครงการวิจัยเชิงลึก โครงการฝึกอบรมบูรณาการแบบครบวงจรแก่สถานประกอบการทางด้านอุตสาหกรรมอาหาร และอุตสาหกรรมเกษตรในเขตจังหวัดภาคเหนือ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2554-ปัจจุบัน
- 6.2.1.3. วิทยากรให้คำปรึกษาและแนะนำเรื่องเครื่องอบแห้งและการทำแห้งให้กับผู้ประกอบการผลิตสมุนไพรอบแห้ง 2552-ปัจจุบัน
- 6.2.1.4. วิทยากรโครงการแปรรูปมะม่วงของเกษตรกรผู้ปลูกมะม่วงเทศบาลตำบลวังผาง 2557
- 6.2.1.5. วิทยากรโครงการส่งเสริมระบบสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Hygiene Practice: GHP และวิธีการที่ดีในกระบวนการผลิต (Good Manufacturing Practice : GMP) 2556-2557
- 6.2.1.6. วิทยากรบรรยายเรื่อง เทคโนโลยีเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์แบบพาความร้อนเข้าสู่ห้องอบ (Indirect Cabinet Solar Dryer) ในการถ่ายทำรายการ "ไอน์สไตน์กับผู้หญิงไทย" (ช่อง11) 2554-2557 สนับสนุนโดย สวทช.
- 6.2.1.7. วิทยากรบรรยายหัวข้อ "เทคโนโลยีการลดอุณหภูมิผลิตผลด้วยระบบสุญญากาศ" ในการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง "การจัดการหลังการเก็บเกี่ยวสำหรับผลิตผลเกษตรและความปลอดภัยด้านอาหาร ระหว่างวันที่ 24-26 กรกฎาคม 2556
- 6.2.1.8. ผู้เชี่ยวชาญตรวจประเมินโครงการเทคโนโลยีสะอาด วิสาหกิจชุมชนแปรรูปคอกยหลวง 2556
- 6.2.1.9. วิทยากรบรรยายเรื่อง เครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ ในการถ่ายทำรายการ "Sponge ฉลาดสุดๆ" (ช่อง 9) 2554 สนับสนุนโดย สวทช.

- 6.2.1.10. วิทยาการโครงการการฝึกอบรม การผลิตเนื้อลำไยอบแห้งสีทอง. 2554. TDCI/คณะอุตสาหกรรมเกษตร
- 6.2.1.11. วิทยาการโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ“ระบบมาตรฐาน HACCP และสุขอนามัยส่วนบุคคล (Personal Hygiene)” สถาบันวิจัยเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2554
- 6.2.1.12. วิทยาการตรวจวินิจฉัยพร้อมให้คำแนะนำเรื่องเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ที่ใช้ในการอบแห้งข้าวแต๋น บริษัทล้านนาเครื่อกเกอร์ จำกัด จังหวัดเชียงราย 2553-2554
- 6.2.1.13. วิทยาการตรวจวินิจฉัยพร้อมให้คำแนะนำเรื่องเครื่องการอบแห้งผัก-ผลไม้โดยใช้พลังงานแสงอาทิตย์ บริษัท Northern Green Crops Ltd., Part. จำกัด จังหวัดเชียงใหม่ 2553-2554
- 6.2.1.14. วิทยาการโครงการความร่วมมือระหว่าง ชกส กับคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ โดยให้คำปรึกษาแก่ กลุ่มเกษตรกรและสถานประกอบการแปรรูปสินค้าทางการเกษตรที่เป็นลูกค้าของ ชกส ในเขตจังหวัดภาคเหนือ (เทคโนโลยีอาหาร). 2553 และ 2554
- 6.2.1.15. วิทยาการโครงการการฝึกอบรม (บรรยายและปฏิบัติการ): The International Training of the Trainees (TOT) Fruit Processing and Preservation. JICA คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2550-2054
- 6.2.1.16. วิทยาการให้คำปรึกษางานในคลีนิกอุตสาหกรรมเกษตรแพร่และร่วมงานอุตสาหกรรมเกษตรแพร่ 2549-2553
- 6.2.1.17. วิทยาการบรรยายหัวข้อ "การแปรรูปลำไยและลิ้นจี่อบแห้ง" มหาวิทยาลัยนเรศวร จังหวัดพะเยา 2553
- 6.2.1.18. วิทยาการบรรยายหัวข้อ "เทคโนโลยีการลดอุณหภูมิผลิตผลด้วยระบบสุญญากาศ" ในการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง "การจัดการหลังการเก็บเกี่ยวสำหรับผลิตผลเกษตรและความปลอดภัยด้านอาหาร 2552
- 6.2.1.19. วิทยาการในการสัมมนาเรื่อง การผลิตสารดูดซับเอทิลีนสำหรับการยืดอายุผักและผลไม้สด และการเก็บรักษาและยืดอายุผักและผลไม้สดชนิดต่างๆ จัดโดย สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ เครือข่ายภาคเหนือ วันที่ 12 พฤษภาคม 2552 ณ ห้องประชุม โรงแรมกรีนเลค รีสอร์ท จังหวัดเชียงใหม่
- 6.2.1.20. วิทยาการปฏิบัติการ เรื่อง เรื่องการอบแห้งสมุนไพรเพื่อการส่งออก 2551
- 6.2.1.21. วิทยาการระบบ GMP บริษัท ที.ซี. อาหารธรรมชาติจำกัด 2550
- 6.2.1.22. วิทยาการให้คำปรึกษาร่วมกับบริษัท Husman เรื่องการปรับปรุงระบบสเปร์ย์น้ำของเครื่อง vacuum cooling ให้กับงานคัดบรรจุเชียงใหม่ ศูนย์ผลิตผล มูลนิธิโครงการหลวง 2550
- 6.2.1.23. วิทยาการในโครงการบริการวิชาการ - อบรม Fig แซ่อิมอบแห้ง จังหวัดน่าน โครงการภูฟ้า 2550
- 6.2.1.24. วิทยาการในการอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “กระบวนการผลิตน้ำพริกหนุ่มแช่แข็ง” ให้กับกลุ่มแม่บ้าน, วิสาหกิจชุมชน, ประชาชนที่สนใจ และSMEs. 2547
- 6.2.1.25. วิทยาการปรับปรุงระบบ Hydro-cooling และ Forced-air cooling สำหรับผักมูลนิธิโครงการหลวง ร่วมกับวิทยาการจากมหาวิทยาลัยพระจอมเกล้าธนบุรี 2545

6.2.2 ผู้ทรงคุณวุฒิ

- 6.2.2.1. ผู้เชี่ยวชาญประเมินรายงานโครงการวิจัยให้กับ สวทช (ภาคเหนือ) 2552-ปัจจุบัน
- 6.2.2.2. ผู้เชี่ยวชาญประเมินข้อเสนอโครงการวิจัยให้กับ สวทช (ภาคเหนือ) 2552-ปัจจุบัน
- 6.2.2.3. ผู้ทรงคุณวุฒิตรวจพิจารณาบทความในงานประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ 2553, 2557
- 6.2.2.4. ผู้ทรงคุณวุฒิตรวจพิจารณาบทความให้กับ Maejo International Journal of Science and Technology. 2554, 2556-2557
- 6.2.2.5. ผู้ทรงคุณวุฒิประเมินบทความทางวิชาการเพื่อจัดทำสารานุกรมมะม่วง เรื่อง มะม่วงอบแห้ง 2555
- 6.2.2.6. ผู้ทรงคุณวุฒิตรวจพิจารณาบทความในการประชุมวิชาการ The 1st ASEAN Plus Three Graduate Research Congress (AGRC) พ.ศ. 2554

- 6.2.2.7. ผู้ทรงคุณวุฒิตรวจพิจารณาบทความทางวิชาการ วารสารเกษตร 2552
- 6.2.2.8. ผู้ทรงคุณวุฒิประเมินข้อเสนอโครงการวิจัย IRPUS สกว 2549-2550
- 6.2.2.9. ผู้ทรงคุณวุฒิประเมินรายงานฉบับสมบูรณ์ สกว 2549
- 6.2.2.10. ผู้ทรงคุณวุฒิประเมินข้อเสนอโครงการวิจัย สกว 2548-2549
- 6.2.2.11. ผู้ทรงคุณวุฒิประเมินรายงานความก้าวหน้า สกว 2548

6.2.3 ที่ปรึกษาโครงการ

- 6.2.3.1. ที่ปรึกษาด้านระบบมาตรฐานอุตสาหกรรมการแปรรูปเนื้อสัตว์จากพื้นที่สูง โรงงานแปรรูปเนื้อสัตว์ มูลนิธิโครงการหลวง 2552-2553
- 6.2.3.2. ที่ปรึกษาเรื่องกระบวนการผลิตน้ำสมุนไพรที่ถูกสุขลักษณะให้กับบริษัท Chiang Mai Global Co., Ltd. 2552-2553
- 6.2.3.3. ที่ปรึกษาให้คำแนะนำกระบวนการผลิตมะม่วงแช่อิ่มอบแห้งและทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ให้กับบริษัท Farsonics Solids State (Thailand) Co., Ltd. 2553
- 6.2.3.4. ที่ปรึกษาให้คำแนะนำพร้อมตรวจวินิจฉัยผลิตภัณฑ์ Banana Syrup และกล้วยตาก บริษัทศิริวานิช จังหวัดพิษณุโลก (สวทช) 2552
- 6.2.3.5. ที่ปรึกษาให้คำแนะนำระบบ GMP ผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นหมู แหนม หมูยอ บริษัทเอ็ม เอส พี อินเตอร์ พูตส์ 2552
- 6.2.3.6. ที่ปรึกษาให้คำแนะนำการทำแห้งสมุนไพรเพื่อใช้ในผลิตภัณฑ์สปาโดยใช้เครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ บริษัทจีรังสปา แมริม จังหวัดเชียงใหม่ 2551-2552
- 6.2.3.7. ที่ปรึกษาโครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารให้ได้มาตรฐานให้กับห้างหุ้นส่วนสามัญผลิตภัณฑ์อาหารแม่เล็ก จังหวัดพะเยา 2547
- 6.2.3.8. ที่ปรึกษาโครงการ GMP เอื้ออาทรให้แก่ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร (วังธาร) และสหกรณ์ไวน์เชียงใหม่ 2546-2547
- 6.2.3.9. ที่ปรึกษาฝึกหัดโครงการ HACCP ร่วมกับสถาบันอาหารให้กับงานคัดบรรจุเชียงใหม่ ศูนย์ผลิตผล มูลนิธิโครงการหลวง และโรงงานแปรรูป มูลนิธิโครงการหลวง 2546-2547

6.2.4 หัวหน้าโครงการบริการวิชาการ

- 6.2.4.1. โครงการบริการวิชาการเพื่อชุมชน คณะอุตสาหกรรมเกษตร 2559-ปัจจุบัน
- 6.2.4.2. หัวหน้าโครงการการฝึกอบรมเพื่อยกระดับดาว OTOP แบบครบวงจรให้กับสถานประกอบการและดำเนินโครงการวิจัยเชิงลึก โครงการฝึกอบรมบูรณาการแบบครบวงจรแก่สถานประกอบการทางด้านอุตสาหกรรมอาหาร และอุตสาหกรรมเกษตรในเขตจังหวัดภาคเหนือ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2554, 2557-2559
- 6.2.4.3. หัวหน้าโครงการการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตทำผลิตภัณฑ์ การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์พืชผักและผลไม้เศรษฐกิจเพื่อพัฒนาการเกษตรบนพื้นที่สูง ระยะที่ 2 ปีที่ 4 2556
- 6.2.4.4. หัวหน้าโครงการจัดการฝึกอบรมการแปรรูปมะม่วงเพื่อเพิ่มมูลค่า ให้กับกลุ่มเกษตรกรจากเทศบาลตำบลวังผาง อำเภอเวียงหนองล่อง จังหวัดลำพูน สนับสนุนโดย โครงการเครือข่าย สวทช ภาคเหนือ และ หน่วยวิจัยเทคโนโลยีการอบแห้งอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ พ.ศ. 2554
- 6.2.4.5. หัวหน้าโครงการจัดการฝึกอบรมการแปรรูปมะม่วงเพื่อเพิ่มมูลค่า ให้กับกลุ่มเกษตรกรจากเทศบาลตำบลวังผาง อำเภอเวียงหนองล่อง จังหวัดลำพูน สนับสนุนโดย โครงการเครือข่าย สวทช ภาคเหนือ และ หน่วยวิจัยเทคโนโลยีการอบแห้งอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2554

- 6.2.4.6. หัวหน้าโครงการการฝึกอบรม การแปรรูปผลไม้ด้วยเทคนิค Dehydration. การผลิตมะม่วงกวนแผ่น มะม่วงส้มลิ้ม และมะม่วงแช่อิ่มอบแห้ง. 2554. สวทช/คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
- 6.2.4.7. หัวหน้าโครงการการออกแบบและพัฒนาเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์เพื่อใช้การอบแห้งข้าวแต๋น. 2554. สวทช
- 6.2.4.8. หัวหน้าโครงการการออกแบบและพัฒนาเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ในการอบแห้งดอกกลาเวนเดอร์. 2553. สวทช
- 6.2.4.9. หัวหน้าโครงการการพัฒนากระบวนการผลิตผลสตรอเบอร์รี่แช่อิ่มอบแห้ง. 2553. สวทช
- 6.2.4.10. หัวหน้าโครงการการปรับปรุงกระบวนการผลิตของอาหารกระป๋อง 2552. สวทช
- 6.2.4.11. หัวหน้าโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่องการอบแห้งลิ้นจี่ (โครงการหลวง-แม่สาใหม่) 2552
- 6.2.4.12. หัวหน้าโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่องการอบแห้งลำไย (โครงการ Upland-ดอยปู่ย) 2552
- 6.2.4.13. หัวหน้าโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่องกระบวนการแปรรูปผลสตรอเบอร์รี่และมะม่วงอบแห้งที่มีคุณภาพ 2553
- 6.2.4.14. หัวหน้าโครงการการจัดอบรมเชิงและวิทยากรปฏิบัติการ เรื่อง เรื่องการอบแห้งสมุนไพรเพื่อการส่งออก 2551
- 6.2.4.15. หัวหน้าโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่องการอบแห้งพลับ (โครงการ Upland-ดอยปู่ย) 2551
- 6.2.4.16. จัดอบรมการทบทวนระบบ GMP และ HACCP งานคัดบรรจุ ศูนย์ผลิตผลมูลนิธิโครงการหลวง 2549-2550
- 6.2.4.17. หัวหน้าโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการและวิทยากร เรื่อง “การทำแห้งสมุนไพรและเครื่องเทศด้วยเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์” ให้กับกลุ่มแม่บ้าน, วิสาหกิจชุมชน, ประชาชนที่สนใจ. 2547-2548

6.2.5 อื่นๆ

- 6.2.5.1. ประธานภาคบรรยายในการประชุมวิชาการวิทยากรหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 12 2557
- 6.2.5.2. ให้ข้อคิดเห็นกรอบยุทธศาสตร์การสนับสนุนทุนวิจัยด้านการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร ประจำปีงบประมาณ 2558 2557
- 6.2.5.3. ให้ข้อคิดเห็นร่างมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเครื่องแช่เย็นและเครื่องแช่แข็งอย่างรวดเร็ว 2557
- 6.2.5.4. ให้ข้อคิดเห็นร่างมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเครื่องหั่นผัก 2556
- 6.2.5.5. ให้ข้อคิดเห็นร่างมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเครื่องสลัดน้ำออกจากผัก 2556
- 6.2.5.6. ให้ข้อคิดเห็นร่างมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเครื่องล้างผัก 2556
- 6.2.5.7. ประธานกรรมการสอบวิทยานิพนธ์นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษามหาวิทยาลัยแม่โจ้ 2553
- 6.2.5.8. กรรมการตรวจรับและทดสอบเครื่องลดอุณหภูมิแบบสุญญากาศ (vacuum cooling) ศูนย์พัฒนาหนองหอย มูลนิธิโครงการหลวง 2551
- 6.2.5.9. กรรมการตัดสินผลิตภัณฑ์ลิ้นจี่ในการประกวดผลิตภัณฑ์ลิ้นจี่ที่จังหวัดพะเยา 2550
- 6.2.5.10. กรรมการตรวจรับและทดสอบเครื่องลดอุณหภูมิแบบสุญญากาศ (vacuum cooling) งานคัดบรรจุและศูนย์พัฒนาทุ่งหลวง มูลนิธิโครงการหลวง 2550
- 6.2.5.11. ให้สัมภาษณ์ FM 100 เรื่องการอบแห้งสมุนไพรเพื่อการส่งออก 2550
- 6.2.5.12. ตัวแทนให้การต้อนรับและบรรยายเรื่อง กระบวนการหลังการเก็บเกี่ยวงานคัดบรรจุของมูลนิธิโครงการหลวงให้กับ พลเอกสุรยุทธ์ จุลานนท์ นายกรัฐมนตรีคนที่ 24 ณ.งานคัดบรรจุเชียงใหม่ ศูนย์ผลิตผล มูลนิธิโครงการหลวง 2549
- 6.2.5.13. กรรมการตรวจรับและทดสอบเครื่อง vacuum cooling ให้กับงานคัดบรรจุและศูนย์พัฒนาทุ่งหลวง มูลนิธิโครงการหลวง 2549
- 6.2.5.14. อาจารย์พิเศษมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย 2546-2547

6.2.5.15. อาจารย์พิเศษมหาวิทยาลัยพายัพ จังหวัดเชียงใหม่ 2545-2546