

ประวัติส่วนตัวและผลงาน

ชื่อ:

ดร.นิรมล อุตมอ่าง

NiramonUtama-ang, Ph.D.

ตำแหน่ง:

รองศาสตราจารย์ ระดับ 8

หัวหน้าสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร

ที่อยู่:

-สาขาวิชาเทคโนโลยีการพัฒนาลิขภัณฑ์

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ตำบลแม่เหียะ อำเภอเมืองจังหวัดเชียงใหม่ 50100

โทรศัพท์: 66-53 948233, 8230

โทรสาร: 66-53-948230

E-mail : niramon.u@cmu.ac.th

ประวัติการศึกษา:

วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (2530)

วท.ม. (พัฒนาลิขภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2535)

ปร.ค. (พัฒนาลิขภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2549)

สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ :

- การพัฒนาลิขภัณฑ์อาหาร
- การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสและการทดสอบผู้บริโภค
- การพัฒนาลิขภัณฑ์ทางโภชนาการอาหารสุขภาพ Functional food and Nutraceutical ผลิตภัณฑ์ชา และชาสมุนไพร
- การพัฒนาลิขภัณฑ์จากข้าวไทย

ประสบการณ์การทำงาน:

- พ.ศ. 2530 -2535 อาจารย์ 2 ประจำสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตน่าน

- พ.ศ. 2536-2541 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ระดับ 6 ประจำสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตลำปาง
- พ.ศ. 2542- 2557 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ระดับ 8 ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยี การพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
- พ.ศ. 2544-2545 หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
- พ.ศ. 2550 - 2552 รองคณบดีฝ่ายบริการวิชาการ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
- พ.ศ. 2556 – 2557 หัวหน้าศูนย์บริการธุรกิจอุตสาหกรรมเกษตร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
- พ.ศ. 2557 – 2560 รองผู้อำนวยการ ศูนย์วิจัยข้าวล้านนา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
- พ.ศ. 2558 – ปัจจุบัน รองศาสตราจารย์ ระดับ 8 ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยี การพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ประสบการณ์งานวิจัย:

1. หัวหน้าโครงการวิจัย การพัฒนาผลิตภัณฑ์กัสดราดนม สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขต ลำปาง กระทรวงศึกษาธิการ (2538 – 2539)
2. หัวหน้าโครงการวิจัย การสกัดเยื่อใยอาหารจากกากสับปะรดและการใช้ประโยชน์ สถาบัน เทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตลำปาง กระทรวงศึกษาธิการ (2539 –2541)
3. หัวหน้าโครงการวิจัย การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องผสมธัญพืชและถั่วบรจุกระป๋อง มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ทบวงมหาวิทยาลัย (2544-2547)
4. หัวหน้าโครงการวิจัย การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซูปฟ์กบรจุกระป๋อง มุลนิธิโครงการหลวง (2545- 2547)
5. หัวหน้าโครงการวิจัย การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพจากพืชสมุนไพรเขียวคู่หลาน มุลนิธิ โครงการหลวง (2547- 2549)
6. หัวหน้าโครงการวิจัย การศึกษาคุณภาพทางเคมี กายภาพ ประสาทสัมผัส และการยอมรับของ ผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ชาสมุนไพร ทบวงมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (2550-2551)งบประมาณ 100,000 บาท

7. หัวหน้าโครงการวิจัย การพัฒนากรรมวิธีการผลิตชาเขียวโดยใช้เทคโนโลยีไมโครเวฟ เพื่อรักษาสารแอนติออกซิแดนซ์ ทนสกว. IRPUS(2550)
8. หัวหน้าโครงการวิจัย การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องสมุนไพร ทนสกว. IRPUS(2551)
9. หัวหน้าโครงการวิจัย การพัฒนาผลิตภัณฑ์กล้วยเดี่ยวสมุนไพร ทนสกว. IRPUS(2551)
10. ผู้ร่วมโครงการ ผลของผลิตภัณฑ์จากรำของข้าวเจ้า (*Oryza sativa* Linn.) ต่อการปรับปรุงภาวะคือต่ออินซูลินและไขมันในเลือดสูงในหนู Sprague-Dawley ที่ได้รับอาหารไขมันสูง ในชุดโครงการ การศึกษาประโยชน์เชิงสุขภาพจากข้าวเจ้า (*Oryza sativa* Linn.) และผลิตภัณฑ์ ทนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ 2551
11. หัวหน้าโครงการการพัฒนากรรมวิธีการผลิตชาเขียวโดยใช้เทคโนโลยีไมโครเวฟระดับอุตสาหกรรม เพื่อรักษาสารแอนติออกซิแดนซ์ทนงงบประมาณแผ่นดิน 2552 งบประมาณ 455,000 บาท
12. ผู้ร่วมโครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องผสมสมุนไพรกิ่งสำเร็จรูป ทนงงบประมาณแผ่นดิน 2552
13. ผู้ร่วมโครงการ การศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคและการยอมรับผลิตภัณฑ์ชาสมุนไพรไทย ทนงงบประมาณแผ่นดิน 2552
14. หัวหน้าโครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มสำเร็จรูปเสริมสารสกัดจากกากองุ่นแดงทนสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (สกว.) MAG Window I2552งบประมาณ 270,000 บาท
15. หัวหน้าโครงการ การสกัดน้ำมันหอมระเหยจากดอกจำปา และการประยุกต์ใช้ชาผงกลิ่นดอกไม้สำเร็จรูปทนกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สวทช. 2552งบประมาณ 200,000 บาท
16. ผู้อำนวยการแผนงานวิจัยชุดโครงการ การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาเขียวและขมิ้นชันเพื่อเป็นอาหารเสริมสร้างสุขภาพงบประมาณแผ่นดิน 2553งบประมาณ 1,450,000 บาท
17. หัวหน้าโครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเข้าธัญชาติจากรำข้าวกล้องรสนชาเขียว โดยกระบวนการเอ็กทราชัน ทนคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ(วช.) 2554งบประมาณ 273,500 บาท
18. หัวหน้าโครงการ การใช้สารสกัดชาเขียวป้องกันการเกิดออกซิเดชันในผลิตภัณฑ์ อาหารเข้าธัญชาติ จากรำข้าวทนสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (สกว.) MAG Window I2554 งบประมาณ 300,000 บาท
19. หัวหน้าโครงการ การพัฒนากระบวนการกักเก็บสารสกัดขมิ้นชัน เพื่ออบดบังกลิ่นรส เพิ่มความคงตัว และการประยุกต์ในอาหารเพื่อสุขภาพทนพัฒนาศักยภาพบุคลากร เพื่อการวิจัยและพัฒนาสำหรับภาคอุตสาหกรรม(NUI-RC) สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ 2554งบประมาณ 585,000 บาท

20. หัวหน้าโครงการ การพัฒนาฟังก์ชันเก็บกลิ่นรสจากสารสกัดสมุนไพรไทย และ การใช้ประโยชน์ในผลิตภัณฑ์อาหารทุนพัฒนาศักยภาพบุคลากร เพื่อการวิจัยและพัฒนา สำหรับภาคอุตสาหกรรม(NUI-RC) สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ 2555 งบประมาณ 585,000 บาท
21. หัวหน้าโครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวกำลังสำเร็จรูปกลิ่นรสอาหารไทยงบประมาณแผ่นดิน 2555งบประมาณ 305,150 บาท
22. ผู้อำนวยการแผนงาน การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มชาเขียวเข้มข้นเสริสารสกัดขมิ้นชัน เพื่อบรรเทาภาวะออกซิเดทีฟสเตรสและเพิ่มคุณภาพชีวิตของผู้ป่วยโรคธาลัสซีเมีย งบประมาณแผ่นดิน 2555งบประมาณ 1,100,000 บาท
23. ผู้อำนวยการแผนงาน นวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพจากข้าวเหนียวและรำข้าวเหนียวล้านนา งบประมาณแผ่นดิน 2556งบประมาณ 2,000,000 บาท
24. หัวหน้าโครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มจากข้าวผสมสารสกัดจากสมุนไพรไทยเพื่อควบคุมระดับน้ำตาลในเลือดทุนพัฒนานักวิจัยและงานวิจัยเพื่ออุตสาหกรรม (พวอ.) 2556 งบประมาณ 1,400,000 บาท
- 25.หัวหน้าโครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชากลีบดอกบัวหลวงภายใต้โครงการพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรแปรรูป(National Agro-Processing Industry Alliance : NAPIA) 2557สาวทช.และบริษัท วาไรตี้เอ็กซ์พอร์ต จำกัดงบประมาณ 120,000 บาท
25. หัวหน้าโครงการ การใช้ข้าวกล้องและเบต้าไซโคเดคทรินในการกักเก็บสารสกัดเคอร์คิวมินเพื่อลดบ่งกลิ่นรสขมในชั้น ทุนมหาวิทยาลัยวิจัยแห่งชาติ 2558 งบประมาณ 200,000 บาท
26. หัวหน้าโครงการ การพัฒนาไมโครแคปซูลกักเก็บกลิ่นรสจากดอกจำปีระบบหลายแกนที่สามารถควบคุมการปลดปล่อยกลิ่นรสและการใช้ประโยชน์ในขนมไทยจากแป้งข้าวทูน นักวิจัยรุ่นกลาง มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2558 งบประมาณ 200,000 บาท
27. หัวหน้าโครงการ การพัฒนากรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์อินทผลัมผงสำเร็จรูป ทุน พวอ.ระดับปริญญาโท 2558 งบประมาณ 300,000 บาท
28. หัวหน้าโครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวมีสีกำลังสำเร็จรูปเคลือบสารหยาบสไปรูลิน่าทุน งบประมาณแผ่นดิน 2559 งบประมาณ 680,000 บาท
29. หัวหน้าโครงการ การใช้เทคโนโลยีพลาสมาอุณหภูมิต่ำในผลิตแป้งคุณค่าอาหารสูงจากข้าวไรซ์เบอร์รี่เพื่อใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ ทุน พวอ.ระดับปริญญาเอก2559 งบประมาณ 1,300,000 บาท

30. หัวหน้าโครงการ การใช้ไมโครเวฟช่วยในการสกัดสารสำคัญจากขิง เพื่อนำมาเสริมในฟิล์มที่บริโภคได้ ทุน พวอ.ระดับปริญญาโท 2559 งบประมาณ 500,000 บาท
31. หัวหน้าโครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวผสมให้มีเนื้อสัมผัสเหมาะสมสำหรับผู้สูงอายุที่มีภาวะกลืนลำบาก ทุน พวอ.ระดับปริญญาโท 2559 งบประมาณ 500,000 บาท
32. หัวหน้าโครงการการผลิตโปรตีนไฮโดรไลเซตจากรำข้าวไทยเพื่อบำรุงสมอง และการใช้ประโยชน์ในเครื่องดื่มเปปไทด์ ทุน คปก. 2559 งบประมาณ 1,802,000 บาท
33. ผู้อำนวยการแผนงาน นวัตกรรมผลิตภัณฑ์ข้าวล้านนา สำหรับผู้สูงวัยจากข้าวสีในพื้นที่ภาคเหนืองบประมาณแผ่นดิน 2560 งบประมาณ 1,900,000 บาท
34. หัวหน้าโครงการ การพัฒนาเนื้อสัมผัสของข้าวสำหรับผู้สูงอายุที่มีภาวะกลืนลำบาก งบประมาณแผ่นดิน 2560 งบประมาณ 338,000 บาท
35. หัวหน้าโครงการ นวัตกรรมการผลิตกระเทียมดำ เพื่อลดความเสี่ยงจากโรคหัวใจ และการประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์ข้าวเพื่อสุขภาพ ทุน คปก. 2560 งบประมาณ 2,322,000 บาท
36. หัวหน้าโครงการ การใช้เทคนิคเอ็นแคปซูลเรซินเพื่อปรับปรุงกลิ่นรสของสารสกัดเห็ดหลินจือ และการประยุกต์ใช้ในเครื่องดื่มสกัดเข้มข้นเพื่อลดความเสี่ยงจากโรคมะเร็ง ทุน พวอ.2560 งบประมาณ 1,898,000 บาท
37. หัวหน้าโครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์เจลลี่ไรซ์ เพื่อบรรเทาภาวะไขมันในเลือดสูงสำหรับผู้สูงอายุ งบประมาณแผ่นดิน 2561 งบประมาณ 400,000 บาท
38. หัวหน้าโครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องสำเร็จรูปเคลือบสาหร่ายสไปรูulina ร่วมกับบริษัท กรีนไดมอนด์ จำกัด ทุน สวทช. (STEM) 2560 งบประมาณ 120,000 บาท
39. ผู้ร่วมโครงการ ผลิตภัณฑ์ข้าวสีนึ่งเหลืองช่วยเพิ่มการสร้างเลือดและการทำงานของสมองในผู้สูงอายุ ทุน สวท.ปี 2561 งบประมาณ 2,200,000 บาท
40. หัวหน้าโครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวผสมบรรจุกระป๋องสำหรับผู้สูงอายุที่มีภาวะกลืนลำบาก ทุน สวท.ปี 2561 งบประมาณ 645,000 บาท
41. หัวหน้าโครงการ ผลการเสริมฤทธิ์ระหว่างสารสกัดชาเขียวและสารสกัดขมิ้นชัน ต่อการต้านมะเร็งและการประยุกต์ใช้ในเครื่องดื่มเข้มข้นสำหรับผู้สูงวัย ทุน พวอ.ปริญญาเอก ปี 2562 งบประมาณ 1,400,000 บาท
42. หัวหน้าโครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มฟังก์ชันจากข้าวสีของไทย เพื่อชะลอวัยสำหรับผู้สูงอายุ ทุน คปก. ปี 2562 งบประมาณ 1,400,00 บาท

43. หัวหน้าโครงการ การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีอินฟราเรดในข้าวพันธุ์ กข 43 ให้มีค่าดัชนีน้ำตาลต่ำ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวสำเร็จรูปสำหรับผู้ควบคุมน้ำหนัก ทุน พวอ.ปริญญาโท ปี 2562 งบประมาณ 500,000 บาท
44. ผู้ร่วมวิจัย โครงการการพัฒนาสารสกัดในรูปแบบเม็ดบีดส์อัลจินต เพื่อการใช้ในเครื่องดื่มชาเขียวสำหรับผู้สูงวัย ทุนมูลนิธิโครงการหลวง ปี 2563 งบประมาณ 300,000 บาท

ประสบการณ์งานบริการวิชาการ:

1. เป็นวิทยากรในการฝึกอบรม โครงการ Retraining program สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ให้แก่คณาจารย์ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. 2538
2. เป็นวิทยากรในการสัมมนาผู้นำกลุ่มอาชีพเพื่อพัฒนาหัตถกรรมอุตสาหกรรมพื้นบ้านในหัวข้อ การพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ไปสู่ธุรกิจเกษตรขนาดเล็ก จัดโดยศูนย์ช่วยเหลือทางวิชาการพัฒนาชุมชนเขตที่ 5 ลำปาง พ.ศ. 2539
3. เป็นวิทยากรในการอบรมนานาชาติ ด้าน Food Processing Workshop HRD-L3032 ให้กับผู้เข้าอบรมจากประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน โดยสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตลำปาง ร่วมกับ CIDA ประเทศแคนาดา พ.ศ. 2539
4. เป็นวิทยากรในการทำหลักสูตร พัฒนาผลิตภัณฑ์ และหลักสูตรเทคโนโลยีการบรรจุ ให้กับสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. 2539
5. เป็นวิทยากรในการอบรมเชิงปฏิบัติการ การวิเคราะห์อันตรายจุดควบคุมวิกฤติ (HACCP) สำหรับผู้ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท โดยสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลำปาง ร่วมกับสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตลำปาง พ.ศ. 2540
6. เป็นวิทยากรร่วมในการฝึกอบรมนานาชาติ เรื่อง Quality Evaluation and Utilization of Food Legumes จัดโดยภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2540
7. เป็นวิทยากรการฝึกอบรมนานาชาติ ด้าน Food Technology ให้กับผู้เข้าอบรมจากประเทศเวียดนาม ณ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตลำปาง พ.ศ. 2541
8. เป็นรองหัวหน้าโครงการฝึกอบรมบัณฑิตทำงาน ด้านการแปรรูปอาหาร ในโครงการ Miyasawa เป็นระยะเวลา 9 เดือน ณ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ พ.ศ. 2543-2544
9. เป็นวิทยากรในการอบรม เรื่อง ไวน์ ในหัวข้อการทดสอบทางประสาทสัมผัสและการชิมไวน์ ณ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ พ.ศ. 2543
10. ที่ปรึกษาระบบ GMP (Good Manufacturing Practice) และ HACCP (Hazard

Analysis Critical Control Point) โครงการร่วมระหว่างคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ กับสถาบันอาหาร ตั้งแต่ปี 2544 – ปัจจุบัน

11. ที่ปรึกษาระบบ HACCP ให้กับโรงงานจิงดอง อ.เวียงป่าเป้า จ.เชียงรายพ.ศ. 2544-2545
12. ที่ปรึกษาให้กับโครงการ OTOP โรงงานยูพินลำไยสีทอง จ.ลำพูนพ.ศ. 2549
13. เป็นที่ปรึกษาการจัดทำระบบ GMP โรงงานห่อแสงทอง จ.เชียงใหม่ ในโครงการ iTAPสวทช. ภาคเหนือ พ.ศ. 2550
14. ร่วมเป็นวิทยากรในการวิภาชน์ บรรจุกัณฑ์ ในงานอุตสาหกรรมเกษตรแฟร์2007 จัดโดยคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จ.เชียงใหม่ ในวันที่ 4 พฤษภาคมพ.ศ. 2550
15. เป็นผู้ทรงคุณวุฒิในการร่างกรอบแผนพัฒนาและยกระดับอุตสาหกรรมแปรรูปลำไย จังหวัดเชียงใหม่ ระยะ 3 ปี (พ.ศ. 2551-2553) ในโครงการ 1 Province 1 Agro-Industrial Product ของกระทรวงอุตสาหกรรม พ.ศ. 2550
16. เป็นวิทยากรในการอบรมเรื่อง การแปรรูปมะเดื่อ ในกับ โครงการกฐีฬาพัฒนา ในพระราชดำริสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ที่ อ.บ่อเกลือ จ. น่าน ในวันที่ 28-30 กันยายน พ.ศ. 2550
17. จัดงานอบรม ระบบคุณภาพมาตรฐาน และการตรวจสอบ ระบบ ISO 22000 ร่วมกับสถาบันมาตรฐานไอเอสไอ ที่ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ในวันที่ 20-21 กันยายน พ.ศ. 2550
18. เป็นวิทยากร ในการประชุม การสร้างมูลค่าสัมด้วยนวัตกรรมเชิงพาณิชย์ จัดโดยศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมที่ 1 จ.เชียงใหม่ ในวันที่ 4 กันยายน พ.ศ. 2550
19. เป็นวิทยากรอบรมในโครงการของคณะอุตสาหกรรมเกษตร หลักสูตร International training of the trainers (TOT) on food processing for Asia and Pacificครั้งที่ 3 แก่ชาวลาว เขมร กัมพูชา เวียดนาม บรูไน บังกลาเทศ อินเดีย และภูฐาน พ.ศ. 2550
20. International Training of the Trainers (TOT) on Food Processing 4. Organized by Japan International Cooperation Agency (JICA), Thailand International Development Cooperation Agency (TICA) and Faculty of Agro-Industry, ChiangmaiUniversity . December 17-28, 2007. Chiangmai, Thailand.
21. Training Course on the Food Safety Management System/ISO22000 for Food Processors.Asian Productivity Organization, 18–22 February 2008, Seoul, Republic of Korea.

22. วิทยากรร่วมในการอบรม การพัฒนาศักยภาพผู้ผลิตอาหารระดับ SME ในการเตรียมเข้าสู่ระบบ HACCP (Pre-HACCP) จัดโดยศูนย์นวัตกรรมอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, วันที่ 20-22 มีนาคม 2551, โรงแรมปางสวนแก้ว, เชียงใหม่.

23. วิทยากรบรรยาย APO Society Talk on Tour เรื่อง การจัดการระบบความปลอดภัยอาหาร (Food Safety Management System) ISO 22000 จัดโดยสถาบันเพิ่มผลผลิตแห่งชาติ วันที่ 27 มิถุนายน 2551, โรงแรมแคนทารีฮิลล์, เชียงใหม่.

24. International Training of the Trainers (TOT) on Food Processing 5. Organized by Japan International Cooperation Agency (JICA), Thailand International Development Cooperation Agency (TICA) and Faculty of Agro-Industry, ChiangmaiUniversity . December 15-26, 2007. Chiangmai, Thailand.

25. หัวหน้าเครือข่ายภาคเหนือ โครงการการพัฒนาศักยภาพผู้ผลิตอาหารระดับ SME ในการเตรียมเข้าสู่ระบบ HACCP (Pre-HACCP) ปี 2551 จัดทำระบบคุณภาพให้กับโรงงานอุตสาหกรรมอาหารในพื้นที่ภาคเหนือ จำนวน 59 โรงงาน

26. วิทยากรในสัมมนา APO society talk on tour: ระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร (Food Safety Management System) ISO 22000. ในปี 2551 สถาบันเพิ่มผลผลิตแห่งชาติ, เชียงใหม่

27. ประธานจัดงานอุตสาหกรรมเกษตรแปรรูป 2008 จัดโดยคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จ.เชียงใหม่ ในพฤษภาคม พ.ศ. 2551

28. หัวหน้าโครงการ การบูรณาการเพิ่มศักยภาพด้านการผลิตและส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารในท้องถิ่นภาคเหนือ งบประมาณแผ่นดินปี 2552 ประกอบด้วยโครงการย่อยจำนวน 11 โครงการ

29. หัวหน้าโครงการ ระบบคุณภาพ HACCP/ISO 22000 ปี 2552 ให้กับอุตสาหกรรมอาหารในพื้นที่ภาคเหนือ จำนวน 10 โรงงาน

30. ที่ปรึกษาระบบคุณภาพ HACCP ให้กับ บริษัท ทีเกลอร์ จำกัด จ.เชียงใหม่

31. ที่ปรึกษาระบบคุณภาพ ISO 2200 ให้กับ บริษัท พรทวิโสภณ จำกัด จ.เชียงใหม่

32. การตรวจประเมิน (Auditor) ระบบ HACCP ให้กับโรงงาน เชียงใหม่ผลิผลการเกษตร จำกัด จ.เชียงใหม่

33. การตรวจประเมิน (Auditor) ระบบ ISO 22000 ให้กับบริษัท เอี่ยมกลีจิก จำกัด จ.เชียงใหม่

34. วิทยากรอบรม การจัดทำระบบ HACCP/ ISO 22000 ให้กับผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร ณ โรงแรม อโมรา ท่าแพ จ.เชียงใหม่ เมื่อวันที่ 18-19 มีนาคม 2552

35. วิทยาการในการอบรม การพัฒนาอาหารสุขภาพจากพืชสมุนไพร วันที่ 26-27 สิงหาคม 2552 ณ. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาลิขสิทธิ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
36. ประธานจัดงานอุตสาหกรรมเกษตรแฟร์2009 จัดโดยคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จ.เชียงใหม่ ในพฤษภาคม พ.ศ. 2552
37. วิทยาการประเมินการปรับปรุงคุณภาพให้กับโรงงาน เอสแอนด์ เจ โปรดักส์ จำกัด จ. เชียงใหม่
38. วิทยาการประเมินการปรับปรุงคุณภาพให้กับ โรงงานหมุยอเนือทิพย์ จ.เชียงใหม่
39. โครงการพัฒนาลิขสิทธิ์และบรรจุภัณฑ์ของเกษตรกร ภายใต้ความร่วมมือระหว่าง ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร และคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ประจำปี 2553 จำนวน 22 สถานประกอบการในพื้นที่ภาคเหนือ
40. โครงการพัฒนาลิขสิทธิ์และบรรจุภัณฑ์ของเกษตรกร ภายใต้ความร่วมมือระหว่าง ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร และคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ประจำปี 2554 จำนวน 37 สถานประกอบการในพื้นที่ภาคเหนือ
41. วิทยาการอบรม การจัดทำระบบ HACCP/ ISO 22000 ให้กับผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร ณ โรงแรมดิเอ็มเพรส จ.เชียงใหม่ เมื่อวันที่ 25-26 มีนาคม 2553
42. International Training of the Trainers (TOT) on Food Processing Follow up. Organized by Japan International Cooperation Agency (JICA), Thailand International Development Cooperation Agency (TICA) and Faculty of Agro-Industry, Chiangmai University Follow up program in Hanoi, Viet Nam on 18-23 March, 2010.
43. ผู้ประเมินโครงการ การจัดทำระบบ ISO 22000 ของบริษัท ยูเนียน เพรส จำกัด จ. เชียงใหม่ ภายใต้โครงการ ITAP, สวทช. (ภาคเหนือ)
44. วิทยาการในการอบรม การพัฒนาอาหารสุขภาพจากพืชสมุนไพร (ปี 2) วันที่ 2-3 ธันวาคม 2553 ณ. สาขาวิชาเทคโนโลยีการพัฒนาลิขสิทธิ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
45. Development of Bachelor degree of Food Science and Technology curriculum and course syllabus for Supanuwong University, Longprabang, Lao on 17-24 December, 2010.
46. วิทยาการที่ปรึกษาในการจัดทำระบบ ISO 22000 ให้กับโรงงาน เชียงใหม่ เฮลตี้โปรดักส์ จำกัดจ.เชียงใหม่
47. ผู้ตรวจประเมิน (Audit) ระบบ ISO 22000 ให้กับโรงงาน ลีนส์คากูล ฟิชไร่ จำกัด จ. เชียงใหม่

48. International Training of the Trainers (TOT) on Food Processing Follow up. Organized by Japan International Cooperation Agency (JICA), Thailand International Development Cooperation Agency (TICA) and Faculty of Agro-Industry, Chiangmai University, ChiangMai, 31 January – 25 February 2011

49. วิทยาการในการอบรม APEC Food Defense Pilot Program – Thailand : CARVER +Shock Vulnerability Assessment (CSVA) จัดโดย คณะอุตสาหกรรมเกษตร ร่วมกับ The Ministry of Public Health, Food Safety Operations Center has collaborated, the United States Food and Drug Administration (FDA) and United States Department of Agriculture (USDA), 5-7 May 2011.

50. โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ของเกษตรกร ภายใต้ความร่วมมือระหว่างธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร และคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ปีที่ 2 ประจำปี 2554 จำนวน 37 สถานประกอบการในพื้นที่ภาคเหนือ

51. วิทยาการที่ปรึกษาในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ น้ำมัลเบอร์รี่พร้อมดื่ม ของกลุ่มสามหมอกไวน์ เเนอร์ จ.แม่ฮ่องสอน

52. วิทยาการที่ปรึกษาในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ขนมเงา ของ กลุ่มแม่บ้านทุ่งกอมู จ.แม่ฮ่องสอน

53. วิทยาการที่ปรึกษาในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์เมล็ดมะม่วงหิมพานต์ของกลุ่มแปรรูปผลิตผลการเกษตรบ้านปากดงอ.ท่าปลา จ.อุตรดิตถ์โครงการรทส. 2555

54. วิทยาการที่ปรึกษาในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ผ้าไทย ของกลุ่มทอผ้าบ้านกกต้อ อ.ปากท่า จ.อุตรดิตถ์โครงการรทส. 2555

55. วิทยาการที่ปรึกษาในการจัดทำระบบ GMP ให้กับโรงงานฝ้ายเบเกอร์ ภายใต้ความร่วมมือกับบริษัท CP All

56. วิทยาการที่ปรึกษาในการจัดทำระบบ GMP ให้กับโรงงานน้ำแข็ง สโนไอซ์ ภายใต้ความร่วมมือกับบริษัท CP All

57. เป็นกรรมการตัดสินการประกวด Product Concept ในค่ายอุตสาหกรรมอาหาร ภายใต้โครงการ สวทช. ร่วมกับคณะอุตสาหกรรมเกษตร มช. ในวันที่ 8 กันยายน 2555

58. เป็นกรรมการตัดสินโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ สภาอุตสาหกรรมจังหวัดเชียงใหม่ วันที่ 20 มีนาคม 2556

59. วิทยาการอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง การเตรียมตัวของอุตสาหกรรมอาหารในการเข้าสู่ AEC โดยระบบ ISO 22000/HACCP/ BRC วันที่ 28-29 มีนาคม 2556

60. วิทยาการอบรมเชิงปฏิบัติการ ค่ายอุตสาหกรรมอาหาร ร่วมกับ สวทช. วันที่ 11-13 มิถุนายน 2556

61. โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ของเกษตรกร ภายใต้ความร่วมมือระหว่างธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร และคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ปีที่ 4 ประจำปี 2556 จำนวน 22 สถานประกอบการในพื้นที่ภาคเหนือ

62. โครงการวิจัยพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกรรมมะม่วงมหาชนก ให้กับบริษัทNokmango Co. ปี 2556

63. รองประธานโครงการ กิจกรรมเชื่อมโยงงานวิจัยสู่การผลิตเชิงพาณิชย์ (พื้นที่ภาคเหนือตอนบน 1 และ 2) ภายใต้โครงการพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรแปรรูป ปีงบประมาณ 2557 จำนวน 21 สถานประกอบการ

64. หัวหน้าโครงการพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันและยกระดับคุณภาพสินค้าหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ปี 2556-2557 กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม กิจกรรม การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การจัดทำระบบคุณภาพ และการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ให้กับสถานประกอบการในพื้นที่ภาคเหนือ จำนวน 6 แห่ง

65. โครงการพัฒนาศักยภาพอุตสาหกรรมเกษตรแปรรูปและอาหาร กิจกรรมสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป (Value Added) ของกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม ปีงบประมาณ 2558 ให้กับ หจก.โชคทวีทรัพย์ อินเตอร์เทรด จ.เชียงใหม่

66. วิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง การพัฒนาเกษตรกรสู่ผู้ประกอบการข้าวปลอดภัยยุคใหม่: การพัฒนาข้าวปลอดภัย/ ข้าวอินทรีย์ ร่วมกับ สำนักงานเกษตรและสหกรณ์ จังหวัดลำพูน วันที่ 5 เมษายน 2559

67. วิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส ให้กับบริษัท นิธิฟู๊ดส์ จำกัด โดยศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ วันที่ 13-14 ธันวาคม 2559

68. วิทยากรบรรยายเรื่อง เทคนิคในการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ ในกับอาจารย์ นักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ล้านนา ลำปาง วันที่ 20 ธันวาคม 2559

69. ผู้ทรงคุณวุฒิในการพิจารณาหลักสูตร วท.บ สาขาวัตกรรมการและธุรกิจอาหาร ให้กับมหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง วันที่ 20 กุมภาพันธ์ 2560

70. วิทยากรบรรยายเรื่อง การถ่ายทอดผลงานวิจัย สู่เชิงพาณิชย์: กรณีศึกษาชาสมุนไพร จัดโดยคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ วันที่ 7 มีนาคม 2560

71. วิทยากรร่วมในโครงการ การพัฒนากลไกการให้บริการศูนย์เชี่ยวชาญด้านการวิเคราะห์คุณภาพทางประสาทสัมผัส เฟส 1 ภายใต้เมืองนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis) 1 ม.ค.-31 มี.ค. 2560

72. วิทยากรร่วมในโครงการ การพัฒนาบุคลากรให้บริการศูนย์เชี่ยวชาญด้านการวิเคราะห์คุณภาพทางประสาทสัมผัส เฟส 2 ภายใต้เมืองนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis) 1 ก.ค.-31 ธ.ค. 2560

73. หัวหน้าโครงการ การทดสอบนำร่องการทดสอบความชอบของผู้บริโภคผ่านเครือข่ายทั่วประเทศของประเทศไทย ให้กับ มูลนิธิโครงการหลวง โรงงานแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์ จ.เชียงใหม่ 1 ก.ค.- 30 ก.ย.2560

73. วิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง การประเมินค่าทางประสาทสัมผัสสำหรับการควบคุมคุณภาพ ให้กับผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร วันที่ 11 ต.ค.2560

74. วิทยากรร่วมในโครงการพัฒนาบุคลากรและความเชี่ยวชาญด้านเทคโนโลยีกลิ่นรส (Flavor Academy) ภายใต้เมืองนวัตกรรมอาหารด้านการพัฒนาศักยภาพด้านนวัตกรรมอาหารของประเทศ วันที่ 1 มิ.ย.- 30 พ.ย.2560

75. วิทยากรอบรมบรรยายเรื่อง 1st Workshop on Fundamental of Flavor Science ให้กับผู้ประกอบการอุตสาหกรรมกลิ่นรส วันที่ 9-10 พ.ย. 2560

76. วิทยากรอบรมบรรยายเรื่อง 2nd Workshop on Fundamental of Flavor Science ให้กับผู้ประกอบการอุตสาหกรรมกลิ่นรส 2561

77. วิทยากรร่วมในการอบรม Flavor Creation (FA 201) ในโครงการพัฒนาบุคลากรและความเชี่ยวชาญด้านเทคโนโลยีกลิ่นรส (Flavor Academy) วันที่ 7-9 พ.ค. 2561

78. วิทยากรร่วมในการอบรม Training of the Trainer: Flavor Creation (FA 201) ในโครงการพัฒนาบุคลากรและความเชี่ยวชาญด้านเทคโนโลยีกลิ่นรส (Flavor Academy) วันที่ 10-11 พ.ค. 2561

79. ที่ปรึกษาเรื่อง การจัดตั้งห้องปฏิบัติการประเมินทางประสาทสัมผัส ในโครงการเมืองนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis) ให้กับเครือข่ายบริษัท Sun group จำกัด

80. ผู้เข้าร่วมโครงการ University-Industry Links Project 2018/19; Sensory and Consumer Behaviours: Train the Trainer Project จัดโดย British Council, English and Food Innopolis, Thailand

งานวิจัยและสิ่งตีพิมพ์ทางวิชาการ:

การนำเสนองานในการประชุมระดับชาติ

- 1.นิรมล ล้อสุริยนต์. 2536. การสำรวจและการทดสอบผู้บริโภคเพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์. รายงานการประชุมวิชาการสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล, สถาบันวิจัยและฝึกอบรมการเกษตรลำปาง, ลำปาง.

2. **นิรมล อุตมอ่าง.** 2537. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเข้าสำเร็จรูปชนิดแผ่นจากถั่วมะแฮะ. รายงานการประชุมวิชาการสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล, สถาบันวิจัยและฝึกอบรมการเกษตรลำปาง, ลำปาง.
3. **นิรมล อุตมอ่างและชไมพร เพ็งมาก.** 2537. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ลวดช่องสังค์โปร์กึ่งสำเร็จรูป. รายงานการประชุมวิชาการสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล, สถาบันวิจัยและฝึกอบรมการเกษตรลำปาง, ลำปาง.
4. **นิรมล อุตมอ่าง.** 2538. การพัฒนาสูตรน้ำพริกแกงส้มผงสำเร็จรูป. รายงานการประชุมวิชาการสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล, สถาบันวิจัยและฝึกอบรมการเกษตรลำปาง, ลำปาง.
5. **นิรมล อุตมอ่างพรณีอินตะปวน และเอกชัย แซ่โจ้ว.** 2539. การพัฒนาผลิตภัณฑ์แฮมส้มผสมว่านหางจระเข้. รายงานการประชุมวิชาการสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล, สถาบันวิจัยและฝึกอบรมการเกษตรลำปาง, ลำปาง.
6. **นิรมล อุตมอ่างและวันเพ็ญ จิตรเจริญ.** 2539. การศึกษาศารให้ความคงตัวในนมช็อคโกแลตไขมันต่ำ. รายงานการประชุมวิชาการสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล, สถาบันวิจัยและฝึกอบรมการเกษตรลำปาง, ลำปาง.
7. **ธีรวัลย์ ชาญฤทธิเสน และนิรมล อุตมอ่าง.** 2539. การผลิตถั่วลิสงอกดองบรรจุกระป๋อง. รายงานการประชุมวิชาการสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล, สถาบันวิจัยและฝึกอบรมการเกษตรลำปาง, ลำปาง.
8. **นิรมล อุตมอ่างและวันเพ็ญ จิตรเจริญ.** 2540. การพัฒนาผลิตภัณฑ์กัสดราคนม. รายงานการประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่35, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
9. **ธีรวัลย์ ชาญฤทธิเสน และนิรมล อุตมอ่าง.** 2540. การใช้ประโยชน์จากมอลท์ข้าวสาลีในการทำเครื่องดื่มถั่วเหลือง. รายงานการประชุมวิทยุพีชเมืองหนาว, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
10. **นิรมล อุตมอ่างวัลลภาพงษ์สิทธิผลและณัฐวุฒิ ว่างวารรณ.** 2541. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจิ้งจิ้งสำเร็จรูปจากแป้งข้าวเจ้าฟรีเจลาติไนซ์. รายงานการประชุมวิชาการสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล, สถาบันวิจัยและฝึกอบรมการเกษตรลำปาง, ลำปาง
11. **นิรมล อุตมอ่าง, อุบลรัตน์ พรหมพั่ง และวันเพ็ญ จิตรเจริญ.** 2543. การพัฒนาสูตรแกงฮังเล. รายงานการประชุมวิชาการสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล, สถาบันวิจัยและฝึกอบรมการเกษตรลำปาง, ลำปาง(Poster presentation)
12. **นิรมล อุตมอ่าง,จริญญา พันธุรักษา,พวงทอง ใจสันต์, จิตรา กลิ่นหอม, ปิยวรรณสิมไพศาล และ โปรดปราน ทาเขียว.** 2546. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซูปส์บรรจุกระป๋อง. การประชุมวิชาการมูลนิธิโครงการหลวง, เชียงใหม่.(Poster presentation)

13. **นิรมล อุตมอ่าง.2549.** การประเมินทางประสาทสัมผัสเชิงพรรณนา และความเหมาะสมของชาเขียวกู่หลาน. การประชุมวิชาการมูลนิธิโครงการหลวง, เชียงใหม่.(Oral presentation)
14. ธนพล กิจพจน์, ณัฐธญา เหล่ากุลคิดก, บรรณนิสา ทิพย์วิชัย และ**นิรมล อุตมอ่าง.** 2550. ผลของการชงชาต่อคุณภาพของสีและการยอมรับของผู้บริโภคของชาเขียวและชาสมุนไพรเขียวกู่หลาน. เรื่องเติมการประชุมวิชาการ ครั้งที่ 45 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. (Poster presentation)
15. **Utama-ang N.,** P. Chompreeda and A. Jangchud. 2003. Study on consumer behavior factors on serum lipid and related diseases by discriminant analysis. The Kasetsart University Conference, Bangkok, Thailand(Poster presentation)
16. **Utama-ang, N.,** P. Chompreeda, V. Haruthaitanasan, N. Lerdvuthisopon and T. Suwansichon. 2004. Factor analysis of Thai consumer behavior on herbal beverage. The 6th Agro-Industrial Conference THAIFEX &THAIMAX, IMPACT, Bangkok, Thailand.(Poster presentation)
17. **นิรมล อุตมอ่าง.2550.** การพัฒนาอาหารสร้างสุขภาพจากพืชสมุนไพรเขียวกู่หลาน: ตอนที่ 1 การประชุมวิชาการมูลนิธิโครงการหลวง, เชียงใหม่. (Poster presentation)
18. **นิรมล อุตมอ่าง.2550.** การพัฒนาอาหารสร้างสุขภาพจากพืชสมุนไพรเขียวกู่หลาน: ตอนที่ 2 การประชุมวิชาการมูลนิธิโครงการหลวง, เชียงใหม่. (Poster presentation)
19. **Utama-ang, N.,**K. SuthaphathiandW. Prinyawiwatkul. 2007. Effecting Factor on Consumer Acceptance and Purchase Intension of Herbal Tea Using Logistic Regression.Chiang Mai University Conference, Chiangmai, Thailand.(Poster presentation)
20. สิริรัตน์ ใจสาม และ**นิรมล อุตมอ่าง.** 2551. การวิเคราะห์ปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมผู้บริโภคต่อเครื่องดื่มประเภทชา. การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46, กรุงเทพฯ.(Poster presentation)
21. คุณนิดา สากระจาย, คณิงรัตน์ สุราใหม่, พิษอรณ์ ไหมสุทธิสกุล และ**นิรมล อุตมอ่าง.2551.** การพัฒนากรรมวิธีการผลิตชาเขียวโดยใช้เทคโนโลยีไมโครเวฟเพื่อรักษาสารแอนติออกซิแดนซ์. งานนิทรรศการผลงาน IRPUS 51, กรุงเทพฯ.(Poster presentation)
22. สิริรัตน์ ใจสาม และ **นิรมล อุตมอ่าง.** 2551. การประเมินทางประสาทสัมผัสเชิงพรรณนา และการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มจากสารสกัดเขียวกู่หลาน. การประชุมวิชาการ 10 ปีแม่ฟ้าหลวง, มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง, เชียงราย.(Oral presentation)
23. กนกวรรณ พรหมจัน และ **นิรมล อุตมอ่าง.** 2551. การศึกษาสภาวะการทำแห้งชาเขียวโดยใช้

- ไมโครเวฟสุญญากาศ. ประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.(Poster presentation)
24. วิจิตรา หิรัญญสุวรรณ สุริยญาวิญญาของ และ นิรมล อุดมอ่าง. 2552. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องกึ่งสำเร็จรูปผสมสมุนไพร. การประชุมวิชาการ โครงการงานอุตสาหกรรมและวิจัย สำหรับนักศึกษาปริญญาตรี ระดับชาติ ครั้งที่ 1, กรุงเทพฯ.(Oral presentation)
 25. รวิษฐา สติรวัฒนา ลัคนา บริจินตาทกุล และ นิรมล อุดมอ่าง.2552. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ก๋วยเตี๋ยวมุนไพร. งานนิทรรศการผลงาน IRPUS 52, กรุงเทพฯ.(Poster presentation)
 26. กรณวรรณ พรหมจัน และ นิรมล อุดมอ่าง. 2552. การศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ชาเขียวผสมตะไคร้และชะเอมโดยใช้โลจิสติกส์เกรสชั่น. การประชุมวิชาการ อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ครั้งที่ 1, เชียงใหม่.(Oral presentation)
 27. กุลดา พานิชกุล และนิรมล อุดมอ่าง. 2552. การผลิตชาเขียวผงโดยการทำให้แห้งแบบพ่นฝอย. การประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ครั้งที่ 1, เชียงใหม่.(Poster presentation)
 28. ศุภนุช ใส่แปง, นิรมล อุดมอ่าง และ ยุทธนา พิมลศิริผล. 2553.ผลของสภาวะการแช่ต่อคุณสมบัติทางเคมีกายภาพของแป้งข้าวหอมมะลิแดงอก. การประชุมวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 42, กรุงเทพฯ(Poster presentation)
 29. Maisuthisakul, P. and **Utama-ang, N.** 2010. Target consumer satisfaction driven for green tea beverage development using Kano model. 36th Congress on Science and Technology of Thailand, Bangkok.
 30. โปรดปราน ทาเขียว, รุ่งลาวัลย์ สมสุนันท์, ธนะชัย พันธุ์เกษมสุข และนิรมล อุดมอ่าง. 2553. การเปลี่ยนแปลงทางเคมีและทางประสาทสัมผัสของส้มเขียวหวานพันธุ์สายน้ำผึ้งที่เคลือบผิวระหว่างการเก็บรักษา. การสัมมนาวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 8, วันที่ 1-3 กันยายน 2553, โรงแรมดิเอ็มเพรส, เชียงใหม่. (Poster presentation)
 31. กุลรดา พานิชกุลและ นิรมล อุดมอ่าง. 2553. การพัฒนาสูตรที่เหมาะสมของผลิตภัณฑ์ชุปชั้นผสมชาเขียวบรรจุกระป๋อง. การประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ครั้งที่ 2, เชียงใหม่. (Oral presentation)
 32. ภูมิภัทร รินทร์ศรี, โปรดปราน ทาเขียว, และ นิรมล อุดมอ่าง. 2553. การสกัดเบตากลูแคนจากรำข้าวที่ผ่านการสกัดน้ำมันโดยวิธีทางเคมี. การประชุมวิชาการ อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ครั้งที่ 2, เชียงใหม่.(Oral presentation)
 33. ชูเกียรติ มวลจันทร์, ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล และ นิรมล อุดมอ่าง. 2553.

- ความพึงพอใจของลูกค้าที่มีต่อน้ำดื่มตราเอ็มเจในอำเภอแม่สะเรียงจังหวัดแม่ฮ่องสอน.
การประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ครั้งที่ 2, เชียงใหม่.(Oral presentation)
34. วรณจันทร์ วณีสอน,วิวรรธน์วรรณัจฉริยาและ นิรมล อุดมอ่าง. 2553. การทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องเหนียว.การประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ครั้งที่ 2, เชียงใหม่.(Oral presentation)
35. Boonchu, T. and Utama-ang, N. 2011. The development of orange juice of orange juice powder fortified with red grape (*Vitisvinifera* L.) pomace extract. The Proceeding of 49thKasetsart University Annual Conference, Bangkok.(Poster presentation)
36. สุกนุช ใส่แปง, นิรมล อุดมอ่าง, กิตติวุฒิ เกษมวงศ์และยุทธนา พิมพ์ศิริผล. 2554. การพัฒนาสูตรอาหารเข้าธัญพืชจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิสายพันธุ์ KPSKD5 ออก. การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 49 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
37. ฐาปกรณ์ บุญชู และ นิรมล อุดมอ่าง. 2554. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มผงเสริมสารสกัดจากกากองุ่นแดง. การประชุมวิชาการโครงการทุนวิจัยมหาวิทยาลัย สกว. สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ครั้งที่ 5, พัทยา.(Oral presentation)
38. กมลยุานันท์ภวัฒน์เวียงนาค, รชนิภาส สมัครธำรงไท,ศรีสุวรรณนฤนาทวงศ์สกุล และ นิรมล อุดมอ่าง. 2555. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเข้าธัญชาติกลิ่นรสชาเขียวเสริมรำข้าว. การประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร สจล. ครั้งที่ 1 สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง กรุงเทพฯ
39. วอนลี ลอคำเฮื่อง และ นิรมล อุดมอ่าง. 2555. การยอมรับทางประสาทสัมผัสของผู้บริโภคต่อชาเขียวจากประเทศลาว. The 1stAnnual Meeting of Thailand Sensory Science and Consumer research Network 2012, Chiang Mai.
40. วอนลี ลอคำเฮื่องกัณฑภาส กังสุวรรณและ นิรมล อุดมอ่าง. 2556. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มชาเขียวผสมข้าวกล้องชนิดขงละลาย. การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 51 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
41. ZHANG PING และนิรมล อุดมอ่าง. 2557.การยอมรับลำไยอบกึ่งแห้งทั้งผลของผู้บริโภคชาวจีนในเขตปกครองตนเองมณฑลฉ้อเจียงกวางสี. The 2nd Annual Meeting Thailand Sensory Science and Consumer Research Network 2014, Khon Kean, Thailand
- 42.กาญจนา ชิงห์,วัชรภรณ์ ไพศาลตันติวงศ์และนิรมล อุดมอ่าง. 2557. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องสำเร็จรูปกลิ่นรสลาบ. ประชุมวิชาการข้าวแห่งชาติ ครั้งที่ 3, กรุงเทพฯ.
43. กาญจนา ชิงห์ และ นิรมล อุดมอ่าง. 2558. ผลของไมโครเวฟต่อสารสกัดเคอคูมินอย์จากขมิ้นชัน. ประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
44. ศรัญญา เรืองสว่าง, ปาริชาติ เกร่งครัด และนิรมล อุดมอ่าง. 2560. ผลของสภาวะในการลวกต่อ

การสูญเสียปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระและสีของกระเจี๊ยบเขียว. ประชุมวิชาการ
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

45. นิรมล อุทมอ่าง, พรไพลิน วัชรประภาพงศ์ และ อภิษฎา อย่างอื่น. 2561. การพัฒนาผลิตภัณฑ์
เส้นขนมจีนกึ่งสำเร็จรูปจากข้าวไรซ์เบอร์รี่. ประชุมวิชาการข้าวแห่งชาติ ครั้งที่ 7, กรุงเทพฯ.

การนำเสนองานในการประชุมระดับนานาชาติ

1. **Utama-ang, N.** and Tepjaikad, T. 2001. Utilization of dietary fiber from pineapple in sausage, beverage and bakery product. The 11th World Congress of Food Science and Technology, Korea.(Poster presentation)
2. **Utama-ang, N.,** P. Chompreeda, V. Haruthaitanasan, N. Lerdvuthisopon, T. Suwansichon and U. Khansuwan. 2004. Effect of microwave drying on antioxidant and saponin in Jiaogulan herb (*Gynostemmapentaphyllum*). The 5th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Funtional Foods, San Francisco, California.,U.S.A. (Poster presentation)
3. **Utama-ang, N.,** P. Chompreeda, V. Haruthaitanasan, N. Lerdvuthisopon, T. Suwansichon and B.A. Watkins. 2005. Identification of critical attributes to product acceptance of Jiaogulan tea by logistic regression analysis. The 2005 IFT (International of Food Technology) Annual Meeting Technical Program, New Orleans, Louisiana, U.S.A.(Poster presentation)
4. **Utama-ang, N.,** B.A. Watkins, Y. Li and K. Wood. 2007. Effect of *Gynostemma pentaphyllum* extract containing saponin on serum lipid profile in rats. The 2007 IFT (International of Food Technology) Annual Meeting Technical Program, Chicago, IL, U.S.A.(Poster presentation)
5. Maisuthisakul, P. and **N. Utama-ang.** 2007. Phenolic and flavonoid antioxidants from *Piper betel*Linn.extract obtained with different solvents. The 2007 IFT (International of Food Technology) Annual Meeting Technical Program, Chicago, IL, U.S.A.(Poster presentation)
6. **Utama-ang, N.** 2007. Impact of health on the buying decision and consumer acceptance of Jiaogulan (*Gynostemmapentaphyllum*) tea infusion.The 7thPangborn Sensory Science Symposium, Minneapolis, MN, U.S.A.(Poster presentation)
- 7.Sittikaipong, N., A. Apichartsrangkoon. and**N.Utama-ang.** 2008. Saponin extraction

- efficiency from Jiaogulan (*Gynostemmapentaphyllum*) using microwave technology.
 KU-CMU Academic Symposium 2008, Takamatsu, Japan.(Poster presentation)
8. Samakrathamrongthai, R. and **Utama-ang, N.** 2008. Development of mango tea.
 International Tea Conference, Mae Fah Lalong University, Chiangrai, Thailand(Poster presentation)
 9. Promjeen, K.and**Utama-ang, N.** 2009. Study of Consumer Acceptance and Purchase Intention on Green tea Mixed Licorices and Lemongrass Using Logistic Regression.
 Food Innovation Asia 2009: Value creation through innovation in food technology, Bangkok.(Poster presentation)
 10. **Utama-ang, N.**and Jaisam, S. 2009. Relationship between sensory descriptive and chemical property of Jiaogulan (*Gynostemmapentaphyllum.*) tea with lime juice.Summer Program in Sensory Evaluation 2009 (SPISE2009), Food consumer insights in Asia: current issues & future. Ho Chi Minh City, Vietnam.(Poster presentation)
 11. Salpang, S., **Utama-ang, N.**, Kasemwong, K. and Phimolsiripol, Y. 2010. Optimization of breakfast cereal from germinated brown rice flour using extrusion process. The 3rd CMU-KU Conference 24-26th August, 2010, Chiang Mai, Thailand.(Poster presentation)
 12. Tidawan Maeban, Srisuwan Naruenartwongsakul and Niramon Utama-ang 2512. Effect of moisture content on black glutinous rice cracker using microwave technique and coating with chocolate. International Conference Food and Applied Bioscience, Chiang Mai.(Poster presentation)
 13. 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)
 14. Samakradhamrongthai, R., Utama-ang, N., Kopermsub, P. and Thakeow, P. 2012. Effect of extraction on volatile compounds and sensory profile of Champak Flower (*Micheliachampaca*L.). The 1st ASIEN Plus Three Graduate Research Congress (ARGC 2012), Chiang Mai. (Oral presentation)
 15. Samakradhamrongthai, R., Utama-ang, N., Kopermsub, P., Chansakoaw, S. and Thakeow, P. 2012. Sensory acceptance and antioxidant activity of selected Thai aromatic plants. The 4th international conference on Natural Products for Health and Beauty (NATPRO4), Chiang Mai. (Oral presentation)

16. Titiwan Maebanzand NiramonUtama-ang. 2013. Development of low free rice-cracker (Khao-tan) from black glutinous rice using microwave. Food Innovation Asia 2013, Bitec, Bangkok.
17. Kamonyanunz 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.
18. NiramonUtama-angandJirananNovichai. 2013. Effect of green tea and honey contents on the sensory acceptance of green tea beverage. Food Innovation Asia 2013, Bitec, Bangkok.
19. Samakradhamrongthai, R., Thakeow, P., Kopermsub, P. and Utama-ang, N. 2015. Encapsulation of *Micheliaalba* D.C. extract using spray drying and freeze drying and application on Thai dessert from rice flour. 3rd International conference of food and agricultural science (ICFAS 2015), Dubai, UAE. (Oral presenatation)
20. Niramon Utama-ang, Prodpran Thakeow, Phikunthong Kopermsub and Rajnibhas Samakradhamrongthai. 2016. Encapsulation of *Micheliachampaca* L. extract and its application in instant tea. 2016th International Conference of Nutrition and Food Engineer, Budapest, Hungary.
21. Nutthamon Nortuy and Kanyarat Suthapakti and Niramon Utama-ang. 2017. Effects of maltodextrin and silicon dioxide added as anticaking agents on the properties of instant date palm (*Phoenix dactylifera* L.) powder using spray drying. 5th International Conference on Food and Agricultural Sciences (ICFAS 2017), Auckland, New Zealand.
22. Pasakawee, K., Srichairatanakool, S., Laokuldilok, T., and Utama-ang, N. 2017. The effect of *Lagerstroemia speciosa* L. Pers extract on reducing glycemic index and risk of diabetes mellitus in functional rice drink. The International Conference on Food Science and Nutrition 2017 (ICFSN 2017), 25-26 October 2017, The Pacific Sutera Hotel, Kota Kinabalu, Sabah, Malaysia.
23. Natwalinkhol Settapramote, Kanjana Singh, Natcha Laokuldilok and Niramon Utama-ang. 2019. Marketing factors and satisfy consumer of instant riceberry drink using factor analysis and Kano model. 5th International Conference on Recent Trends on Business Management, Bangkok, Thailand
24. Settapramote, N., 2Laokuldilok, T., 3Boonyawan D. and 4,5*Utama-ang, N. 2019.

Optimization of the process condition of plasma technology with high antioxidant and anthocyanin of Riceberry rice flour. International Food Research Conference 2019, Malaysia.

การตีพิมพ์ผลงานระดับชาติ

1. จิตรา กลิ่นหอม, จริญญา พันธรักษา และ **นิรมล อุดมอ่าง**. 2548. องค์ประกอบทางเคมีและคุณสมบัติทางกายภาพของเนื้อโอโวคาโดที่ปลูกในจังหวัดเชียงใหม่. วารสารคณะเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 21(2): 117-126.
2. จริญญา พันธรักษา, **นิรมล อุดมอ่าง**, พวงทอง ใจสันต์, จิตรา กลิ่นหอม, ปิยวรรณสิมไพศาล และ โปรตปราน ทาเขียว. 2548. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซูปส์กบรจุกระป๋อง. วารสารคณะเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 21(2): 157-164.
3. **นิรมล อุดมอ่าง**. 2551. บทสัมภาษณ์: ไก่กลยุทธ์ ISO 22000 รับยูทิกิตอาหารโลก. หนังสือพิมพ์ผู้จัดการรายสัปดาห์ 21 (1130): D1 –D2.
4. นพมาศ แก่นดี, สิวบูรณ์ สิริรัฐวงศ์, เบญจพรรณ บุราวัฒน์, **นิรมล อุดมอ่าง** และ นุชสิริ เลิศวุฒิโสภณ. 2552. ผลของสารสกัดรำข้าวต่อภาวะคืออินซูลินในหนูที่ได้รับอาหารไขมันสูง. ธรรมชาติศาสตร์วารสาร 9 (2): 140-147.
5. ฐาปกรณ์ บุญชู และ **นิรมล อุดมอ่าง**. 2552. แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำผลไม้ผงโดยการวิเคราะห์ปัจจัยที่ส่งผลต่อการตัดสินใจซื้อของผู้บริโภค. วารสารอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 3 (ฉบับพิเศษ): 81-86.
6. KamonyanunPhawatwiangnak, Rajnibhas Samakradhamrongthai, Srisuwan Naruenartwongsakul and NiramonUtama-ang 2012. Effect of Moisture Content on Extruded Dough of Green Tea Breakfast Cereal. Food and Applied Bioscience 1(1): 11-23.
7. KuntapasKungsuwan, KanjanaSingh,SomchaiPhetkao, NiramonUtama-ang. 2014. Effects of pH and anthocyanin concentration on color and antioxidant activity of Clitoriaternatea extract. Food and Applied Bioscience Journal, 2(1):30-45
8. NatchaLaokuldilok, NiramonUtama-ang, PhikunthongKopermsub, and ProdpranThakeow. 2015. Characterization of odor active compounds of fresh and dried turmeric by gas chromatography-mass spectrometry, gas chromatography olfactometry and sensory evaluation. Food and Applied Bioscience Journal 3(3): 216-230.
9. สุรัชย์ อุดมอ่าง, นิรมล อุดมอ่าง และรัฐนันท์ พงศ์วิทธิธร. 2558. การยอมรับและพฤติกรรม

- ของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ชาสมุนไพรไทย. วารสารศรีนครินทร์วิโรฒวิจัยและพัฒนา (สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์) 7(13): 187-199.
10. ยุทธนา พิมพ์ศิริผล, สุทัศน์ สุระวัง, อิศรพงษ์ พงษ์ศิริกุล, สุจินดา ศรีวัฒนะ, นิรมล อุดมอ่าง, จจิรา อิ่มอารมณ, อรพรรณ แสงสี และนิธิยา รัตนปนนท์. 2558. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเหลวจากข้าวเก่าเพาะงอกชนิดค่น้ำตาลและเสริมเส้นใยอาหารสำหรับผู้สูงอายุ. วารสารวิทยาศาสตร์ มศว. 31(2): 72-86.
 11. Kanjana Singh, Piyawan Simapaisan and Niramon Utama-ang. 2017. Effect of Microwave-assisted Extraction on Curcuminoid from Turmeric and Application in Germinate-coated Rice. Food and Applied Bioscience Journal 5(1): 11-22.
 12. Ittikorn Kuatrakul, Parpaijit Kuarthongsri, Chananya Yabuuchi1, Krongjit Somsai1, and Niramon Utama-ang. 2017. Sensory descriptive analysis and physicochemical properties of Spirulina platensis from different drying processes: hot air drying and microwave vacuum drying. KMITL Science and Technology Journal 17(2):191-199.
 13. Kanjana Singh, Piyawan Simapaisan, Suwanna Decharatanangkoon and Niramon Utama-ang. 2017. Effect of soaking temperature and time on GABA and total phenolic content of germinated brown rice (Phitsanulok 2). Current Applied Science and Technology Journal 17(2): 224-232.
 14. Krittalak Pasakawee, Tannop Laokuldilok, Somdet Srichairatanakool and Niramon Utama-ang. 2018. Relationship among starch digestibility, antioxidant and physiochemical properties of several rice varieties using principal component analysis. Current Applied Science and Technology 18(3): 133-144.
 15. Sangpimpa, W. and Utama-ang, N. 2518. Chemical properties of three selected Thai rice and texture profiling of cooked KumDoiSaket rice. Food and Applied Bioscience Journal 6 (special issue): 117-133.
 16. Settapramote, N., Laokuldilok, T., Boonyawan, D. and Utama-ang, N. 2018. Physiochemical, antioxidant activities and anthocyanin of Riceberry rice from different locations in Thailand. Food and Applied Bioscience Journal 6 (special issue): 84-94.
 17. Poomipak, N., Samakradhamrongthai, R.S. and Utama-ang, N. 2018. Consumer Survey of Selected Thai Rice for Elderly using Focus Group and Acceptance Test. Food and Applied Bioscience Journal. 6 (special issue): 134-143.
 18. Sirinapa Sida, Rajnibhas Sukeaw Samakradhamrongthai and Niramon Utama-ang. 2019. Influence of Maturity and Drying Temperature on Antioxidant Activity and Chemical

Compositions in Ginger. *Current Applied Science and Technology* (inpress)

การตีพิมพ์ผลงานระดับนานาชาติ

1. Teramoto, Y.; Kanlayakrit, W.; Khanongnuch, C.; Techapun, C.; **Utama-ang, N.**; Sriwattana, S. and Chavanich, S. 2000. Alcoholic beverages in Thailand. *Ferment* 13(3) : 57-61
2. **Utama-ang, N.**, P. Chompreeda, V. Haruthaitanasan, N. Lerdvuthisophon, T. Suwansichon, K. Woods and B.A. Watkins. 2006. Identification of major saponin in *Gynostemma pentaphyllum*. *Kasetsart University Journal* 40 Supplement (Agro-Industry): 59-66
3. **Utama-ang, N.**, P. Chompreeda, V. Haruthaitanasan, N. Lerdvuthisophon, T. Suwansichon and B.A. Watkins. 2007. Optimization of chemical properties, sensory descriptive and consumer acceptance of Jiaogulan tea using response surface methodology (RSM). *Chiangmai University Journal Natural Science* 6(1): 101-120
4. Samakradhamrongthai, R., **Utama – Ang, N.** and Thakeow, P. 2009. Identification of volatile compounds released from dry scented Thai flowers and their potential application in flower-mixed tea. *Asia Journal of Food and Agro-Industry* 2(4): 525-534.
5. Kande N, Tarasup C, **Utama-ang N**, Lerdvuthisophon N. 2009. Effect of rice- bran water extract on the amelioration of pre-diabetic state in high-fat feeding rats. *Journal of Medicinal Plant and Natural Product Research (PlantaMedica)* 75: 1008.
6. Samakradhamrongthai, R., Utama-ang, N. and Tharkew, P. 2009. Identification of volatile compounds released from dry scented Thai flowers and their potential application in flower-mixed tea. *Asia Journal of Food and Agro-Industry* 2(4): 525-534.
7. Sujinda Sriwattana, Niramon Utama-ang, Prodpran Thakeow, Jarinya Senapa, Yuthana Phimolsiripol, Suthat Surawang, Isarapong Pongsirikul, and Sergio Angeli. 2011. Physical, Chemical and Sensory Characterization of the Thai-Crispy Pork Rind 'Kaeb Moo'. *Chaing Mai University Journal of Science* 11(1): 181-191. (Q4)
8. Hirun, S., Utama-ang, N. and Roach, P.D. 2014. Turmeric (*Curcuma longa L.*) drying: an optimization approach using microwave-vacuum drying. *Journal of Food Science Technology* 51(9): 2127-2133. (Q2)
9. 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. (Q1)
10. ThapakornBoonchu and NiramonUtama-ang. 2015. Optimization of extraction and microencapsulation of bioactive compounds from red grape (*Vitisvinifera* L.) pomace. *Journal of Food Science Technology* 52(2): 783-792. (Q2)
11. NatchaLaokuldilok, ProdpranThakeow, PhikunthongKopermsub, and NiramonUtama-ang. 2017. Quality and antioxidant properties of extruded breakfast cereal containing encapsulated turmeric extract. *Chiang Mai Journal of Science* 44(3): 946-955. (Q3)
12. Samakradhamrongthai, R., Thakeow, P., Kopermsub, P. and Utama-ang, N. 2015. Encapsulation of *Micheliaalba* D.C. extract using spray drying and freeze drying and application on Thai dessert from rice flour. *International Journal of Food Engineering*. 1(2): 77-85. (Q2)
13. Sujinda Sriwattana, YuthanaPhimolsiripol, IssrapongPongsirikul, NiramonUtama-ang, SuthatSurawang, SuwannaDecharatanangkoon, YanisaChindalvang, JarinyaSenapa, WiwatWattanatchariya, Sergio Angeli and ProdparnThakeaw. 2015. Development of a concentrated strawberry beverage fortified with longan seed extract. *Chiang Mai University Journal of Natural of Science* 14(2): 175-188. DOI:10.12982/cmujns.2015.0080 (Q4)
14. NatchaLaokuldilok, ProdpranThakeow, PhikunthongKopermsub, and NiramonUtama-ang. 2016. Optimization of microencapsulation of turmeric extract for masking volatile flavors. *Food Chemistry* 194: 695-704. (Q1)
15. Rajnibhas Samakradhamrongthai, Prodpran Thakeow, Phikunthong Kopermsub and Niramon Utama-Ang. 2016. Microencapsulation of white Champaca (*Micheliaalba* D.C.) extract using octenyl succinic anlydride (OSA) starch for controlled release aroma. *Journal of Microencapsulation*. 33(8): 773-784. (Q2)
16. Rajnibhas Samakradhamrongthai, Prodpran Thakeow, Phikunthong Kopermsub and Niramon

- Utama-Ang. 2017. Application of Multi-core Encapsulated *Micheliaalba* D.C. Flavor Powder in Thai Steamed Dessert (*Nam Dok Mai*). Chiang Mai J. Science. 42(2): 557-572. (Q3)
17. NiramonUtama-ang, ProdpranThakeow, PhikunthongKopermsub and Rajnibhas Samakradhamrongthai. 2017. Encapsulation of *Micheliachampaca* L. extract and its application in instant tea. International Journal of Food Engineer 3(1): 48-55. (Q2)
18. Niramon Utama-ang, Kamonyanun Phawatwiangnak, Srisuwan Naruenartwongsakul and RajnibhasSamakradhamrongthai. 2017. Antioxidative effect of Assam tea (*Camellia sinesis*Var.*Assamnica*) extract on rice bran oil and its application in breakfast cereal. Food Chemistry 221: 1733-1740. (Q1)
19. Krittalak Pasakawee, SomdetSrichairatanakool, TannopLaokuldilok and NiramonUtama-ang. 2018. Antioxidant activity and starch-digesting enzyme inhibition of selected Thai herb extracts. Chiang Mai Journal of Science 45(1): 263-276. (Q4)
20. Nutthamon Nortuy and Kanyarat Suthapakti and Niramon Utama-ang. 2017. Effects of maltodextrin and silicon dioxide added as anticaking agents on the properties of instant date palm (*Phoenix dactylifera* L.) powder using spray drying. Journal of Advance Agricultural Technology, 5(2): 86-92. (Q4)
21. Utama-ang, N., Cheewinworasak, T., Simawonthamgul, N. and Samakradhamrongthai, R. 2018. Effect of drying condition on Thai garlic (*Allium sativum* L.) on physicochemical and sensory properties. International of Food Research Journal 25(4): 1365-1372. (Q3)
22. Narisara Paradee, Niramon Utama-ang, Chairat Uthaipibull, John B. Porter, Maciej W. Garbowski, Somdet Srichairatanakool. 2019. A chemically characterized ethanolic extract of Thai *Perilla frutescens* (L.) Britton fruits (nutlets) reduces oxidative stress and lipid peroxidation in human hepatoma (HuH7) cells. Phytotherapy Research, 33(8): 2064-2074. (Q2)
23. Adchara Prommaban, Niramon Utama-ang, Anan Chaikitwattana, Chairat Uthaipibull and Somdet Srichairatanakool. 2019. Linoleic acid-rich guava seed oil: Safety and bioactivity. Phytotherapy Research 33(8): 2749-2764. (Q2)
24. Rajnibhas Samakradhamrongthai, Prodpran Thakeow, Phikunthong Kopermsub and Niramon Utama-Ang. 2019. Optimization of gelatin and gum arabic capsule infused with pandan flavor for multi-core flavor powder encapsulation. Carbohydrate Polymers 22(15): 115262 (Q1)

หนังสือ:

นิรมล อุดมอ่าง อิศรพงษ์ พงษ์ศิริกุล และ สุทัศน์ สุระวัง. 2543. แนวทางการแปรรูป

ลำไย. นพบุรีการพิมพ์. เชียงใหม่.45 หน้า.

นิรมล อุดมอ่าง. 2553. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพจากสมุนไพรเจียวกู่หลาน.

โชคนาการพิมพ์, เชียงใหม่. 225 หน้า

นิรมล อุดมอ่าง, ยุทธนา พิมพ์ศิริผล, โปรดปราน ทาเจียว, สุวรรณา เศษรัตน์นางกูร, วิวรรณ

วรรณัจฉริยา, จิตรา กลิ่นหอม, จริญญา พันธุ์รักษา และ ณิชฎา เหล่ากุลดิลก.

2553. การพัฒนาอาหารสุขภาพจากพืชสมุนไพร. นพบุรีการพิมพ์, เชียงใหม่. 66 หน้า.

ประสบการณ์การสอน

1. 605331 การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร (Sensory Evaluation in Agro-Industrial Product)
2. 605330 การวิเคราะห์และวางแผนคุณภาพในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ (Quality Planning and Analysis in PD)
3. 605302 เทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ II (Product development technology II)
4. 605450 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ในอุตสาหกรรมเกษตร(Product development in Agro-Industry)
5. 605712 สถิติในการพัฒนาสูตร (Statistics for product formulation)
6. 605713 กลิ่นรส และสีในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ (Flavor and Color in Product Development)
7. 605742 เทคนิคการทดสอบเชิงพรรณนา(Descriptive analysis techniques)
8. 605811 พหุวิทยาการในระบบการพัฒนาผลิตภัณฑ์ (Multidisciplinary aspects of product development system)
9. 606343การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางทะเล(Marine Product Development)
10. 606351 การควบคุมและการประกันคุณภาพในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ทางทะเล(Quality control and quality planning in marine product processing)
11. 601789 Sec 13 New food product trend and sensory consumer research
12. 705789 หัวข้อพิเศษทางการตลาด
13. 911704 การจัดการด้านการตลาดสำหรับอุตสาหกรรมเกษตร
14. 911711 การจัดการสิ่งแวดล้อมในอุตสาหกรรมเกษตร
15. 911714 การประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมเกษตร

16. 601471 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร (Food Product Development)
17. 610114 อาหารเพื่อสุขภาพและความงาม (Food for Health and Beauty)
18. 605701 ความรอบรู้ทางเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ (Comprehensive of product development technology)
19. 605713 สี และกลิ่นรสในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ (Flavor and Color in Product Development)
20. 605719 สถิติขั้นสูงในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ (Advance Statistical for Product Development)