

## ประวัตินักวิจัย



1. ชื่อ - นามสกุล (ภาษาไทย) นางสาวจินดา ศรีวัฒนะ  
ชื่อ - นามสกุล (ภาษาอังกฤษ) Mrs.Sujinda Sriwattana
2. ตำแหน่งปัจจุบัน ผู้ช่วยศาสตราจารย์
3. หน่วยงานที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้สะดวก พร้อมหมายเลขโทรศัพท์ โทรสาร และ e-mail  
หน่วยการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสและการทดสอบผู้บริโภค  
คณะอุตสาหกรรมเกษตรมหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
ที่อยู่ 155 หมู่ 2 ต.แม่เหียะ อ.เมือง จ.เชียงใหม่ 50100  
โทรศัพท์ 0-5394-8232, 0-5394-8201  
โทรสาร 0-5394-8201  
e-mail: [sujinda.s@cmu.ac.th](mailto:sujinda.s@cmu.ac.th)
4. ประวัติการศึกษา  
Ph.D. (Agro-Industrial Product Development)  
Kasetsart University, THAILAND; (2003)  
(Joint research program:Dept. of Food Science and Technology,The University of Georgia, USA)  
M.Sc. (Agro-Industrial Product Development)  
Kasetsart University, THAILAND; (1991)  
B.Sc. (Food Science and Technology)  
Chiang Mai University, THAILAND; (1986)
5. สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ (แตกต่างจากวุฒิการศึกษา) ระบุสาขาวิชาการ
  - การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
  - การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสและการทดสอบผู้บริโภค
6. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ โดยระบุสถานภาพ  
ในการทำการวิจัยว่าเป็นผู้อำนวยการแผนงานวิจัย หัวหน้าโครงการวิจัย หรือผู้ร่วมวิจัยในแต่ละ  
ข้อเสนอการวิจัย

ประสบการณ์ด้านงานวิจัย  
เฉพาะที่เป็นหัวหน้าโครงการวิจัย

ปี พ.ศ.	ชื่อโครงการ	แหล่งทุน (งบประมาณ บาท)
๒๕๖๓	การเพิ่มศักยภาพโรงงานต้นแบบในระดับขยายกำลังการผลิตเพื่อการส่ง การใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ในการยกระดับอุตสาหกรรมอาหาร (มหาวิทยาลัยเชียงใหม่)	หน่วยบริหารและจัดการทุนด้านกา ความสามารถในการแข่งขันของปร (บพข.) สำนักงานสภานโยบายการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรมแห (สอวช.) (๒๐,๐๐๔,๖๕๐)
๒๕๖๑/ ๒๕๖๒	โครงการการพัฒนากลไกการให้บริการศูนย์เชี่ยวชาญด้านการวิเคราะห์ห ทางประสาทสัมผัสของเมืองนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis)	สำนักงานคณะกรรมการนโยบาย วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและ นวัตกรรมแห่งชาติ (๖,๘๖๐,๐๐๐)
๒๕๖๑	ความหลากหลายของเกษตรมั่งในประเทศไทยและการแปรรูปเกษตรมั่งเป็น ผลิตภัณฑ์เสริมโภชนาการ ทั้งเชิงการแพทย์และเชิงพาณิชย์ หัวหน้าโครงการย่อย	สำนักงานคณะกรรมการวิจัย แห่งชาติ, สกว. (๓,๓๘๑,๗๙๖)
๒๕๖๑	การพัฒนาสารให้สีธรรมชาติจากดอกอัญชันด้วยเทคนิคโคพิกเมนต์เทซ	โครงการพัฒนานักวิจัยและงานวิจัย สกว. (๓๘๙,๐๐๐)
๒๕๖๑	การพัฒนาผลิตภัณฑ์แคปซูลลดไขมันพร้อมรับประทานโดยใช้ไมโครเวฟ สุญญากาศ	โครงการพัฒนานักวิจัยและงานวิจัย สกว. (๓๘๙,๐๐๐)
๒๕๖๐	การพัฒนาไมโครแคปซูลเก็บกักสารให้กลิ่นรสจากใบมะกรูดโดยวิธี โคอะเซอร์เวชันเชิงซ้อน	บริษัท อินโนเวทีฟ ฟู้ด แพคเกจจิ้ง
๒๕๖๐	การเพิ่มสารสำคัญในโสมเกาหลี (Panax ginseng C.A. Meyer) โดยใช้ วิธีออสโมซิสร่วมกับน้ำหมักเมียง: การประยุกต์ในอาหาร	โครงการปริญญาเอก กาญจนาภิเษก สกว.(๑,๖๖๐,๐๐๐)
๒๕๕๙	การบูรณาการงานวิจัยเมียงเพื่อสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นและเพิ่มมูลค่า เศรษฐกิจ (ผู้อำนวยการแผนงานวิจัย)	สำนักงานคณะกรรมการวิจัย แห่งชาติ, สกว. (๑๐,๕๐๖,๓๘๓)
๒๕๕๘	การพัฒนาเม็ดไฮโดรเจลที่มีน้ำมันหอมระเหย และการประยุกต์เพื่อยืด อายุการเก็บรักษาข้าวกะเพราหมูแช่เย็น	โครงการพัฒนานักวิจัยและงานวิจัยเพื่อ อุตสาหกรรม สกว. (๑,๗๑๘,๐๐๐)
๒๕๕๗	โครงการการผลิตฟิล์มแป้งข้าวแบบยืดหยุ่นโดยใช้เทคนิคการเกิด รีโทรเกรเดชัน	สำนักงานคณะกรรมการวิจัย แห่งชาติ , สกว. (๗๘๖,๖๐๐)
๒๕๕๗	การพัฒนาผลิตภัณฑ์จี้กิ้งสำเร็จรูปลดโซเดียม	โครงการมหาวิทยาลัยวิจัยแห่งชาติ (NRU) (๒๕๐,๐๐๐)

ปี พ.ศ.	ชื่อโครงการ	แหล่งทุน (งบประมาณ บาท)
๒๕๕๕	การพัฒนาเครื่องตีลำไยสกัดจากลำไยอบแห้งทั้งผลตกเกรดเสริมสารสกัดจากเมล็ดลำไย	ทุนวิจัยมหาบัณฑิต สกว. (๒๗๐,๐๐๐)
๒๕๕๔	การพัฒนาไส้ avvol ดไขมันและยืดอายุการเก็บรักษาโดยไม่ใช้วัตถุกันเสีย	สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (๘๐๐,๐๐๐)
๒๕๕๔	การใช้เทคนิคออสโมติกในการพัฒนาผลิตภัณฑ์สตอเบอร์รี่สูตรลดน้ำตาลที่ไม่เจือสีและไม่แต่งกลิ่นรส: แยมสตอเบอร์รี่ ไส้ผลไม้จากสตอเบอร์รี่และสตอเบอร์รี่ทอปปิงและการประเมินศักยภาพเชิงพาณิชย์	สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (๕๓๐,๑๐๐)
๒๕๕๔	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นหมูลดไขมันและโซเดียม	สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (๑๐๐,๐๐๐)
๒๕๕๔	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงปรุงรสกึ่งสำเร็จรูปรสหมูปราศจากผงชูรสและลดโซเดียม	สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (๑๐๐,๐๐๐)
๒๕๕๓	การเพิ่มมูลค่าผลผลิตพืชผัก และผลไม้เศรษฐกิจเพื่อการพัฒนาการเกษตรบนพื้นที่สูงอย่างยั่งยืน (นมข้าวโพดชั้นหวาน)	สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ โครงการความร่วมมือ (ไทย-เยอรมัน) (๓๑๓,๐๐๐)
๒๕๕๑	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกแฟรงค์เฟอร์เตอร์ลดเกลือโซเดียม	ทุนวิจัยมหาบัณฑิต สกว. (๓๐๐,๐๐๐)
๒๕๕๐	การพัฒนาแยมเสาวรสโดยใช้เพกทินจากเปลือกเสาวรส	ทุนวิจัยมหาบัณฑิต สกว. (๓๐๐,๐๐๐)
๒๕๔๙ และ ๒๕๕๐	โครงการขนมขบเคี้ยวจากปลายข้าวเสริมโปรตีนและใยอาหาร ปีที่ ๑ และ ๒	สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (๓๐๐,๐๐๐)
๒๕๔๙	การรับรู้และการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์โครงการหลวงกรณีศึกษา จ.เชียงใหม่(ผลิตภัณฑ์แยมสตอเบอร์รี่และกาแฟคั่วบด)	มูลนิธิโครงการหลวง (๑๓๐,๐๐๐)
๒๕๔๙	การรับรู้และการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์โครงการหลวงกรณีศึกษา จ.เชียงใหม่ (ผลิตภัณฑ์ชาสมุนไพรและผักผลไม้กรอบ)	มูลนิธิโครงการหลวง (๑๓๐,๐๐๐)
๒๕๔๗	การศึกษาการผลิตชาใบบัวบกผงชนิดซอง	คณะอุตสาหกรรมเกษตร (๓๐,๐๐๐)
๒๕๔๓	การใช้ <i>Rhizopus oligosporous</i> ในการผลิตเทมเป้ถั่วลิสง	สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (๑๒๐,๐๐๐)

ผลงานตีพิมพ์เผยแพร่ทั้งในระดับชาติและนานาชาติ: (\*corresponding author)

- Krengkrat, P. and **Sriwattana, S\***. 2020. Optimum Puffing Condition of Reduced Fat Pork Rind using Microwave Vacuum Oven. *SWU Sci Journal*. 36 (2).
- Makha, P. and Sriwattana, S\*. 2020. Optimization of Microwave Vacuum Drying and Ultrasonic Extraction on Physicochemical Properties of Butterfly Pea Flower (*Clitoria ternatea* L.). *SWU Sci Journal*. 36 (2).
- Somsak, P., **Sriwattana, S\***. and Prinyawiwatkul, W. 2020. Ultrasonic-assisted chitin nanoparticle and its application as saltiness enhancer. *International Journal of Food Science and Technology*. Early access: AUG 2020 DOI: 10.1111/ijfs.14715.
- Baipong S., Apichartsrangkoon A., Worametrachanon S., Tiampakdee A., **Sriwattana S.**, Phimolsiripol Y., Kreungngern D and Sintuya P. 2020. Effects of germinated and nongerminated rice grains on storage stability of pressurized purple rice beverages with *Lactobacillus casei* 01 supplement. *Journal of Food Processing and Preservation*. 44(6). 1-9.
- Wilailux C., **Sriwattana S\***., Prinyawiwatkul W., and Chokumnoyporn N. 2020. Texture and colour characteristics, and optimisation of sodium chloride, potassium chloride and glycine of reduced-sodium frankfurter. *International Journal of Food Science and Technology*. 55, 2232–2241.
- Carabante K. M., Chokumnoyporn N., **Sriwattana S.**, Alonso-Marenco J. R., and Prinyawiwatkul W. 2019. Comparing Friedman versus Mack-Skillings data analyses on duplicated rank data: a case of visual color intensity. *J. of the Science of Food and Agriculture*. 99(13): 5696-5701.
- Chaipoot, S., Phongphisutthinant, R., **Sriwattana, S.**, Ounjaijean, S., and Wiriyaacharee, P. 2019. Preparation of isoflavone glucosides from soy germ and  $\beta$ -glucosidase from *Bacillus coagulans* PR03 for isoflavone aglycones production. *Chiang Mai University Journal of Natural Sciences*, 18 (4): 479-497.
- Doungtip P., **Sriwattana S\***. and Kyung TK. 2019. Understanding Thai consumer attitudes and expectations of ginseng food products. *Journal of Sensory Study*. 35(2): 1-9.
- Kitpot T., **Sriwattana S.**, Angeli S., and Thakeow P. 2019. Evaluation of Quality Parameters and Shelf Life of Thai Pork Scratching “Kaeb Moo”. *Journal of Food Quality*. Volume 2019, Article ID 2421708, 9 pages. <https://doi.org/10.1155/2019/2421708>
- Sangkam, J., Apichartsrangkoon, A., Baipong, S., **Sriwattana, S.**, Tiampakdee, A. and Sintuya, P. 2019. Pre-blanching corn and pressurization effects on the physicochemical and microbiological qualities of corn milk. *Food Bioscience*. Vo.31: 1-10.
- Techarang, J., Apichartsrangkoon, A., Pathomrungruangsyoungkul, P., Sriwattana, S., Phimolsiripol, Y.,

- Phanchaisri, B., and Dajanta, K. 2019. Impacts of hydrocolloids on physical, microbiological and sensorial qualities of swai-fish-based emulsions subjected to high pressure processing. *J. of Aquatic food product technology*. 28(6): 572-582.
- Torpol K., **Sriwattana S\***, Sangsuwan J. Wiriyaacharee P., and Prinyawiwatkul W. 2019. Optimising chitosan–pectin hydrogel beads containing combined garlic and holy basil essential oils and their application as antimicrobial inhibitor. *International Journal of Food Science and Technology*. 54: 2064-2-74.
- Sommano, S., Ounamornmas, P., Nisoa, M. and **Sriwattana, S.** 2018. Bioactive functionality of pectin from peels of seven Thai mango cultivars. *Acta Hortic*. 1213, 423-428.
- Sukkwai S., Kijroongrojana K., Chokumnoyporn N., **Sriwattana S.**, Torrico D., Pujols K. and Prinyawiwatkul W. 2018. A salt on the sense. *The Journal of Food Science & Technology*. 32(2): 26-29.
- Torpol K., Wiriyaacharee P., **Sriwattana S\***, Sangsuwan J. and Prinyawiwatkul W. 2018. Antimicrobial activity of garlic (*Allium sativum* L.) and holy basil (*Ocimum sanctum* L.) essential oils applied by liquid vs. vapour phases. *International Journal of Food Science and Technology*. 53(9): 2119-2128.
- Torrico D.D., Jirangrat W., Wang J. Chompreeda P., **Sriwattana S.**, and Prinyawiwatkul W. 2018. Novel Modelling Approaches to Characterize and Quantify Carryover Effects on Sensory Acceptability. *Food*. 7(11). 186. doi: 10.3390/foods7110186.
- Techarang J., Apichartsrangkoon A., Phanchaisri B., Pathomrungruangsriyoungkul P. and **Sriwattana S.** 2017. Structural modification of swai-fish (*Pangasius hypophthalmus*)-based emulsions containing non-meat protein additives by ultra-high pressure and thermal treatments. *High Pressure Research*. Taylor & Francis. Published online: 09 Jun 2017. P. 404-414.
- Phimolsiripol, Y., Surawang, S., Pongsirikul, I., **Sriwattana, S.**, Uttama-ang, N., Imarromna, J., Sangsee, O., & Rattanpanone, 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.
- Wardy W. , Chonpracha P., Chokumnoyporn N., **Sriwattana S.**, Prinyawiwatkul W., and Jirangrat W. 2017. Influence of Package Visual Cues of Sweeteners on the Sensory-Emotional Profiles of Their Products. *Journal of Food Science*. 82(2): 500-508. (ISI).
- Torpol K., Sangsuwan J., Wiriyaacharee P. , Prinyawiwatkul W. and **Sriwattana S\***. 2017. Development and Optimization of Essential Oil Encapsulation in Chitosan-Pectin Hydrogel Beads Using Response Surface Methodology. IFT17 International conference in Las Vegas, NV, June 25 - 28, 2017.

- Carabante K. M., Alonso-Marenco J. R., Chokumnoyporn N., **Sriwattana S.**, and Prinyawiwatkul W. 2016. Analysis of Duplicated Multiple-Samples Rank Data Using the Mack–Skillings Test. *Journal of Food Science*. 81(7): S1791-9. (ISI).
- Tamura, H, Ueno, S., Naka, A., Fukuzumi, A., Ho, S., Mala, N., **Sriwattana, S.**, Yonekura, L. 2016. Oiling-out effect of aroma compounds. Abstract of papers of the American chemical society. Volume 252. Meeting abstract: 22. Published: AUG 20 2016.
- Chokumnoyporn N., **Sriwattana S.\***. and Prinyawiwatkul W. 2016. Saltiness enhancement of oil roasted peanuts induced by foam foam-mat salt and soy sauce odour. *International Journal of Food Science and Technology*. 51: 978-985.
- Sriwattana S\***, Phimolsiripol Y., Pongsirikul I., Utama-ang N., Surawang S., Decharatanangkoon S., Chindaluang Y., Senapa J., Wattanatchariya W., Angeli S. and Thakeow P. 2015. Development of a Concentrated Strawberry Beverage Fortified with Longan Seed Extract. *CMUJNS*. 2015 ;14(2): 175-188.
- Chokumnoyporn N., **Sriwattana S\***, Phimolsiripol Y., Torrico D.D. and Prinyawiwatkul W. 2015. Soy sauce odour induces and enhances saltiness perception. *International Journal of Food Science and Technology*. 2015. 50(10): 2215-2221. (ISI)
- Torrigo D.D., Sae-Eaw A., **Sriwattana S.**, Boeneke C., and Prinyawiwatkul W. 2015. Oil-in-Water Emulsion Exhibits Bitterness-Suppressing Effects in a Sensory Threshold Study. *Journal of Food Science*. 2015 ;doi: 10.1111/1750-3841.12901: .[ IF: 1.791 ](ISI)
- Wardy W, Sae-Eaw A, **Sriwattana S**, No H.K, Prinyawiwatkul W. 2015. Assessing Consumer Emotional Responses in the Presence and Absence of Critical Quality Attributes: A Case Study with Chicken Eggs. *Journal of Food Science*. 80(7): S1574-82.
- Jirangrat W., Wang J., **Sriwattana S.**, No H.K., and Witoon Prinyawiwatkul. 2014. The split plot with repeated randomised complete block design can reduce psychological biases in consumer acceptance testing. *International Journal of Food Science and Technology*. 2014 ;49: 1106–1111. (ISI)
- Yanisa Chindaluang and **Sujinda Sriwattana\***. 2014. Extraction Methods of Phenolic Compounds in Longan (*Euphoria longana* Lamk.) Seed. *CMU.J.Nat.Sci.*. 2014..
- Torrigo D. D., Janes M.E., No H. K., **Sriwattana S.**, and Prinyawiwatkul W. 2013. Storage Time and Temperature Affect Antimicrobial Activity of Chitosan Solutions against *Listeria monocytogenes* and *Escherichia coli* O157:H7. *J. Chitin Chitosan*. 18(2): 69-74.
- Sriwatana S.**, Utama-ang, N., Thakeow, P., Senapa J., Phimolsiripol, Y., Surawang, S., Pongsirikul, I., and Sergio Angeli. 2012. Physical, Chemical and Sensory Characterization of the Thai-Crispy Pork Rind ‘Kaeb Moo’. *CMU.J.Nat.Sci. Special Issue on Agricultural & Natural Resources*. 11(1): 181-191.

- Tipwichai, B., and **Sriwattana, S\***. 2012. Optimization of strawberry-longan bar formulation using response surface methodology. *CMU.J.Nat.Sci. Special Issue on Agricultural & Natural Resources*. 11(1): 171-180.
- Jirangrat W., Ordonez K.C., Wang J., Corredor J.A.H., **Sriwattana S**, and Prinyawiwatkul W. 2012. The 2012 IFT Annual Meeting Technical Program. Las Vegas, U.S.A.
- Asasuppakit K., Phimolsiripol Y., and **Sriwattana S\***. 2012. "Shelf life simulation through sorption isotherm of dried passion fruit rind". International conference "Food and Applied Bioscience" Kantary Hills Hotel, Chiang Mai, Thailand. 6-7 February, 2012.
- Sangsuwan J., Yodalai H., Lapirattanakool W., Leucha N., Rattanapanone N. and **Sriwattana S**. 2012. "Effect of packaging materials on shelf life of snack bar" International conference "Food and Applied Bioscience" Kantary Hills Hotel, Chiang Mai, Thailand. 6-7 February, 2012.
- Somthawil S., Pongsirikul I., Pimolsiripol Y., Sangsuwan J., Leksawasdi N., Thechapun C. and **Sriwattana S\***. 2012. Effects of fat replacers on the qualities of Northern Thai style Sausage. International conference "Food and Applied Bioscience" Kantary Hills Hotel, Chiang Mai, Thailand. 6-7 February, 2012.
- Somthawil S. and **Sriwattana S\***. 2012. The use of just about right scales in reformulation of Thai Northern style sausage. The proceeding of 50th Kasetsart University Annual Conference. 31 January - 2 February, 2012.
- Thong-Lor C. and **Sriwattana S\***. 2012. Effects of sodium chloride replacement with potassium chloride and potassium lactate on qualities of pork seasoning powder. The proceeding of 50th Kasetsart University Annual Conference. 31 January-2 February, 2012.
- Tipwichai, B., and **Sriwattana, S\***. 2011. Optimization of strawberry-longan bar formulation using response surface methodology. International conference "the role of agriculture and natural resources on global change (ANGC 2011)". Imperial Mae Ping, Chiang Mai, Thailand. November 7, 2011.
- Sriwattana, S.** , Utama-ang, N., Thakeow, P., Senapa, J., Phimolsiripol, Y., Surawang, S., Pongsirikul, I., and Sergio Angeli. Physical, Chemical and Sensory Characterization of the Thai-Crispy Pork Rind '*Kaeb Moo*'. International conference "the role of agriculture and natural resources on global change (ANGC 2011)". Imperial Mae Ping, Chiang Mai, Thailand. November 7, 2011.
- Wilailux, C., and **Sriwattana S\***. 2011. Development of Reduced Sodium Salt Frankfurter. The 5th TRF-MAG Congress. The Thailand Research Fund. March 30 – April, 2011.
- Suthi, J., and **Sriwattana, S\***. 2011. Development of reduced fat and sodium porkball. The 3<sup>rd</sup> NPRU national conference 2011. 10 August, 2011. Nakhon Pathom.

- Sriwattana, S\***, Pongsirikul, I., and Decharattanangkul, S. 2011. Quality development of strawberry topping product using osmotic dehydration. The 3<sup>rd</sup> Thailand Research Symposium. August 30, 2011. Central World, Bangkok.
- Walker, J., Boeneke, C. A., **Sriwattana, S.**, Herrera-Corredor, J. A., and Prinyawiwatkul, W. 2010. Consumer Acceptance and Purchase Intent of a Novel Low-Fat Sugar-Free Sherbet Containing Soy Protein. *Journal of Food Quality*. 33: 27-41. (ISI)
- Wanniyom W., and **Sriwattana, S\***. 2010. Development of Passion Fruit Jam Using Passion Rind. **The 4<sup>th</sup> TRF-MAG Congress**. The Thailand Research Fund. March 30 – April 1, 2010. Jomtien Palm Beach Hotel and Resort. Pattaya, Chon Buri. p 131.
- Wilailux, C., and **Sriwattana S\***. 2010. Effects of Sodium Chloride Replacement with Potassium Chloride on Qualities of Frankfurter. The proceeding of 48th Kasetsart University Annual Conference. 3-5 February, 2010. p.1-8.
- Garcia, K., **Sriwattana, S.**, No, H.K., Herrera-Corredor, J. A., and Prinyawiwatkul, W. 2009. Sensory Optimization of a Mayonnaise –Type Spread Made with Rice Bran Oil and Soy Protein. *J Food Sci*. 74(6): S 248- S254. impact factor = 1.79 (ISI)
- Wanniyom W., and **Sriwattana, S\***. 2009. Potential of Passion Fruit Rind to Substitute the Use of Commercial Low Methoxyl Pectin in Reduce Calorie Passion Fruit Jam. **The 13<sup>th</sup> Nation Graduate Research Conference**. May 15-16, 2009., North-Chiang Mai University, Chiang Mai. p 8.
- Moonkam Y., and **Sriwattana, S\***. 2009. Effect of Maltodextrin and Gum Arabic on the Properties of the Spray Dried Red Powder Extracted from Pitaya Rind.. **The 13<sup>th</sup> Nation Graduate Research Conference**. May 15-16, 2009., North-Chiang Mai University, Chiang Mai. p 7.
- Kunpanut N., Teerapreyapong N., and **Sriwattana, S\***. 2009. Development of Strawberry Topping with no Added Color and Flavor. Industrial Project Undergraduate Students Conference. March, 2009. Siam Paragon Hall, Bangkok.
- Sriwattana, S\***, N. Laokuldilok and W. Prinyawiwatkul. (2008). Sensory Optimization of Broken Rice-Based Snacks Fortified with Protein and Fiber. *J Food Sci*. 73(6): S333-S338. impact factor = 1.799
- Bunroeng, N., Jankam, P. and **Sriwattana, S\***. (2008). Quality Development of Strawberry Jam. Industrial Project Undergraduate Students Conference. March, 2008. Siam Paragon Hall, Bangkok.
- Kaewreantong, C., Wiriya kijpholman. and **Sriwattana, S\***. (2008). Development of Sweet Pepper Hard Candy. Industrial Project Undergraduate Students Conference. March, 2008. Siam Paragon Hall, Bangkok.



- Sriwattana, S\*.,** Naruenartwongsakul, S., H.Charern, M., Hanmoungjai, P. and Somprasong, S. (2006). Broken rice based snack fortified with protein and fiber. Report presented to National Research Council of Thailand, Phase1.
- Sriwattana, S\*.** and Phongsirikul, I. (2006). Consumer Perception and Acceptance toward Royal Project Ground Coffee. Royal Project Conference. November 16-17, 2006. Green Lake Resort. Chiang Mai, Thailand.
- Sriwattana, S\*.** and Phongsirikul, I. (2006). Consumer Perception and Acceptance toward Royal Project Strawberry Jam. Royal Project Conference. November 16-17, 2006. Green Lake Resort. Chiang Mai, Thailand.
- Sriwattana, S\*.** and Phongsirikul, I. (2006). Consumer Perception and Acceptance toward Royal Project Products. The 8<sup>th</sup> Agro-Industrial Conference: Food innovation. June 5-16, 2006. BITEC Bangna, Bangkok.
- Sriwattana, S.** (2005). Modeling and Optimization for Food Formulation. Food Journal. 35(3): 2005.
- Sriwattana, S\*.** and Phongsirikul, I. (2004). Study on Production of Indian Pennywort Tea. Final report. Faculty of Agro-Industry, Chiang Mai University, Chiang Mai.
- Junprative, A., **Sriwattana, S\*.** (2004). Development of Oyster Mushroom Vegetarian Sausage. The 6<sup>th</sup> Agro-Industrial Conference. May 28-29, 2004. IMPACT, Bangkok.
- Sriwattana, S\*.,** Resurreccion A. V. A., Haruthaithanasan, V., and Chompreeda P. (2003). A Strategic Approach to Formulating Dehydrated Tom Yum Kung Using Trained Panel and U. S. Consumers. The 12<sup>th</sup> Biennial International Congress of Asian Regional Association for Home Economics (ARAHE). August 8, 2003.
- Sriwattana, S\*.,** Resurreccion A. V. A., Haruthaithanasan, V., and Chompreeda P. (2002). Development of Thai Cuisine for Western Consumers: Product Idea Generation and Screening. The Kasetsart Journal. 23(2): 2002.
- Sriwattana, S\*.,** Haruthaithanasan, V., Chompreeda P., and Resurreccion A. V. A. (2002). Development of Dehydrated Tom Yum Kung. The 2002 IFT Annual Meeting Technical Program. Anaheim, California, U.S.A.
- Teramoto, Y., Kanlayakrit, W., Khanongnuch, C., Utama-ang, N., **Sriwattana, S.,** and Chavanich S. 2000. Alcoholic Beverages in Thailand. J. Ferment. June/July 2000. Pp. 57-61.
- Sriwattana, S\*.,** Phongsirikul, I. Study on Preparative and Storage Conditions of Starter Cultures for Tempeh Fermentation., The 2<sup>nd</sup> Joint Seminar on Development of Thermotolerant Microbial Resources and their Applications., 21-25 November 2000., Yamaguchi, Japan.

Wiriyaacharee, P., **Sriwattana, S.**, Phongsirikul, I., Wattanatchariya, W., Jaison, P., Klinhom, J. (1997). Study on Suitable Process Parameter of IM-APRICOT Product. Chiang Mai University Research Abstracts.

Wiriyaacharee, P., Srisakul, T., and **Sriwattana, S.** (1996). Using Sulfur dioxide for intermediate moisture persimmon production. J. of Agriculture. 12(2):187-202. (in Thai).

Wiriyaacharee, P., Srisakul, T., and **Sriwattana, S.** (1996). Optimal drying time for intermediate moisture persimmon production. J. of Agriculture. 12(2):175-186. (in Thai).

#### หนังสือ:

สุจินดา ศรีวัฒนะ. 2547. เทคโนโลยีผู้บริโภค. ใน: นิธิยารัตนาปนนท์ และไพโรจน์ วิริยจारी. (บรรณาธิการ), เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร. TRIO Advertising & Media Co., Ltd. เชียงใหม่.

ผู้ร่วมในผลงานอนุสิทธิบัตร “ผลิตภัณฑ์ข้าวกำลังผสม” เลขที่อนุสิทธิบัตร ๑๒๑๘๒

ผู้ร่วมในผลงานอนุสิทธิบัตร “ส่วนผสมคอลลาเจนสำหรับรับประทาน” เลขที่อนุสิทธิบัตร ๑๕๕๕๘

#### ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ร่วมกับภาคเอกชน

เริ่มปี พ.ศ.	เสร็จปี พ.ศ.	ชื่อผลงาน/โครงการ	หน่วยงาน/บริษัท
๒๕๖๑	๒๕๖๒	การพัฒนาผลิตภัณฑ์แคบหมูลดไขมันพร้อมรับประทานโดยใช้ไมโครเวฟสุญญากาศ	ห้างหุ้นส่วนจำกัด แคปหมูแม่แจ่ม
๒๕๖๑	๒๕๖๒	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เจลลี่เสริมวิตามินที่แต่งกลิ่นรสธรรมชาติจากเมี่ยง	บริษัท ตะวันพันดารา จำกัด ภายใต้โครงการ Tech Enterprise Service Network – TESNet
๒๕๖๑	๒๕๖๒	การพัฒนาสารให้สีธรรมชาติจากดอกอัญชันด้วยเทคนิคโคพิกเมนต์เทชั่น	บริษัท แบล็คฮอर्सฟูดส์ฟิลด์อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด
๒๕๖๑	๒๕๖๒	Development of Kaipen (Mekong river weed) cracker	Lao Korea Science & Technology Center สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว
๒๕๖๑	๒๕๖๒	Development of Ginseng Honey for Thai Consumers (Phase 2)	Korea Food Research Institute, Republic of Korea
๒๕๖๐	๒๕๖๑	Thai Local Commercialization of Korean Ginseng (Phase 1)	Korea Food Research Institute, Republic of Korea
๒๕๖๐	๒๕๖๒	การพัฒนาไมโครแคปซูลเก็บกักสารให้กลิ่นรสจากใบมะกรูดโดยวิธีโคอะเซอร์เวชันเชิงซ้อน	บริษัท อินโนเวทีฟ ฟู้ด แพคเกจจิ้ง จำกัด

เริ่มปี พ.ศ.	เสร็จปี พ.ศ.	ชื่อผลงาน/โครงการ	หน่วยงาน/บริษัท
๒๕๖๐	๒๕๖๑	นวัตกรรมผลิตภัณฑ์กัมมีเจลลาคอลลาเจนโตเปปไทด์ที่แต่งสีและกลิ่นธรรมชาติจากสารสกัดเสาวรส	บริษัท ตะวันพันดารา จำกัด
๒๕๖๐	๒๕๖๑	น้ำพริกหนุ่มอบแห้ง โดยแคปหมูแม่แจ่ม	ห้างหุ้นส่วนจำกัด แคปหมูแม่แจ่ม
๒๕๕๙	๒๕๖๐	การพัฒนาสูตรการผลิตและขยายขนาดการผลิตผลิตภัณฑ์ข้าวโพดชั้นหวาน จากระดับห้องปฏิบัติการไปสู่การผลิตในระดับอุตสาหกรรม	บริษัท วี ฟูดส์ (ประเทศไทย) จำกัด
๒๕๕๘	๒๕๕๙	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ลำไยอบกึ่งแห้งรูปแบบใหม่	โครงการพัฒนาขีดความสามารถทางเทคโนโลยีและวิจัยของภาคเอกชนในพื้นที่อุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ
๒๕๕๘	๒๕๕๙	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกลดเกลือโซเดียมและการศึกษาอายุการเก็บรักษา	บริษัท วี แอนด์ พี เฟรชฟูดส์ จำกัด
๒๕๕๘	๒๕๖๐	การพัฒนาเม็ดไฮโดรเจลที่มีน้ำมันหอมระเหย และการประยุกต์เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาข้าวกะเพราหมูแช่เย็น	บริษัท ซีพีแรม จำกัด (โครงการพัฒนานักวิจัยและงานวิจัยเพื่ออุตสาหกรรม)
๒๕๕๘	๒๕๕๘	การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกหมูกรอบ	วิสาหกิจชุมชนแคปหมูแม่แจ่ม แม่ใจ เชียงใหม่
๒๕๕๗	๒๕๕๘	การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกหนุ่มลดเกลือโซเดียม	วิสาหกิจชุมชนแคปหมูแม่แจ่ม แม่ใจ เชียงใหม่
๒๕๕๗	๒๕๕๗	การพัฒนาผลิตภัณฑ์กัมมีน้ำผึ้ง	บริษัท บีโปรดักส์ อินดัสตรี จำกัด
๒๕๕๖	๒๕๕๗	การพัฒนาผลิตภัณฑ์แยมเสาวรสน้ำผึ้ง	หจก.ฟาร์มผึ้งพัฒนกิจ
๒๕๕๖	๒๕๕๖	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาชิ่งน้ำผึ้งจากกากชิ่ง	บริษัท เชียงใหม่เฮลตี้โปรดักส์ จำกัด
๒๕๕๖	๒๕๕๖	พัฒนามาตรฐานตำรับและรสชาติอาหารพื้นเมืองภาคเหนือของไทยสู่สากล	สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (องค์การมหาชน) ร่วมกับภาคเอกชน และสมาคมเซฟ
๒๕๕๕	๒๕๕๖	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ Fruit Veggie Gummy Vit.C Plus	บริษัท เชียงใหม่ไบโอเวกกี จำกัด
๒๕๕๕	๒๕๕๗	พัฒนาเครื่องตีเมล็ดไสสกัดจากลำไยอบแห้งทั้งผล ตกเกรดเสริมสารสกัดจากเมล็ดลำไย	หจก. ทองพูนฟู๊ดส์ (โครงการทุนวิจัยมหาบัณฑิต สกว)
๒๕๕๕	๒๕๕๕	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ Veggie Energy & Nutrition Bar	บริษัท เชียงใหม่ไบโอเวกกี จำกัด
๒๕๕๔	๒๕๕๕	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เยลลี่ลำไยเสาวรส	หจก. ทองพูนฟู๊ดส์
๒๕๕๓	๒๕๕๔	การทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ข้าวแช่แข็งตรา EZYGO	บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)

เริ่มปี พ.ศ.	เสร็จปี พ.ศ.	ชื่อผลงาน/โครงการ	หน่วยงาน/บริษัท
๒๕๕๑	๒๕๕๔	การผลิตเปลือกในเสาวรสบแห้งเพื่อใช้เป็น เพกทินเมทอกซีต่างๆ	ห้างหุ้นส่วนสามัญ ไวต์เนเจอร์ (โครงการทุนวิจัยมหาบัณฑิต สกว)
๒๕๕๒	๒๕๕๓	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกแฟรงค์เฟอร์เตอร์ลด เกลือโซเดียม	บริษัท พริน่าเฟรชฟู้ด จำกัด (โครงการทุนวิจัยมหาบัณฑิต สกว)
๒๕๕๒	๒๕๕๒	การใช้โปรตีน/ไฮโดรคอลลอยด์ในการปรับปรุง คุณภาพขนมปังขาไก่แป้งข้าวเจ้า	ห้างหุ้นส่วนสามัญ ไวต์เนเจอร์
๒๕๕๑	๒๕๕๔	การพัฒนาเยลเสาวรสโดยใช้เพกทินจากเปลือก เสาวรส	ห้างหุ้นส่วนสามัญ ไวต์เนเจอร์
๒๕๕๐	๒๕๕๑	การพัฒนาสตอเบอร์รี่แต่งหน้าอาหารที่ไม่เจือสีและ ไม่แต่งกลิ่นรส	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปสตอเบอร์รี่ ภายใต้สหกรณ์ผู้ปลูกสตอเบอร์รี่บ่อแก้ว
๒๕๕๐	๒๕๕๐	การพัฒนาคุณภาพเยลสตอเบอร์รี่	ห้างหุ้นส่วนสามัญ ไวต์เนเจอร์
๒๕๕๐	๒๕๕๐	การพัฒนาลูกอมพริกหวานชนิดแข็ง	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านโป่งแยงนอก