

ประวัตินักวิจัย

- ชื่อ-นามสกุล (ภาษาไทย) นาย เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์
ชื่อ-นามสกุล (ภาษาอังกฤษ) Mr. AKKASIT JONGJAREONRAK
- ตำแหน่งปัจจุบัน พนักงานมหาวิทยาลัย ตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.
- หน่วยงานและสถานที่ติดต่อได้สะดวก
สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ตำบลแม่เหียะ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ 50100
โทรศัพท์ 08-9466-4784 โทรสาร 0-5394-8244
E-mail: jakkasit@gmail.com

4. ประวัติการศึกษา

ปีที่จบการศึกษา	สาขาวิชาที่จบการศึกษา	สถาบันการศึกษาที่จบการศึกษา
ปี พ.ศ. 2544	วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร) เกียรตินิยมอันดับ 2	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
ปี พ.ศ. 2549	ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (เทคโนโลยีอาหาร)	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

ประวัติการทำงาน

ระยะเวลา	หน่วยงาน	ตำแหน่งงาน
2549-2553	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	อาจารย์
2553-ปัจจุบัน	สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	อาจารย์

5. สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ

- เทคโนโลยีอาหาร (เน้นการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารนวัตกรรม อาหารสำหรับผู้สูงอายุ และอาหารเพื่ออนาคต การประยุกต์เทคโนโลยีอาหารเพื่อปรับปรุงกระบวนการผลิต)
- การใช้ประโยชน์วัสดุเศษเหลือจากอุตสาหกรรมแปรรูปอาหาร
- เคมีอาหารและอาหารเพื่อสุขภาพ (เน้นศึกษาการสกัด ทดสอบการออกฤทธิ์ทางชีวภาพ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ)

6. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและต่างประเทศ

- ผู้ร่วมวิจัยโครงการ เรื่อง Characterization of farmed giant catfish compositions, post-harvest changes during storage ทุนวิจัยสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ระยะเวลา 3 ปี (2550-2553) งบประมาณ 360,000 บาท โครงการวิจัยเสร็จสิ้น
- ผู้ร่วมวิจัยโครงการ เรื่อง Evaluation of Nutritional and Medicinal Properties of Germinated Rice for Use as Ingredients in Nutraceutical and Functional Food Products ทุนวิจัยสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ระยะเวลา 3 ปี (2550-2553) งบประมาณ 2,000,000 บาท โครงการวิจัยเสร็จสิ้น

3. หัวหน้าโครงการวิจัย เรื่อง Studies on Antioxidant Properties of Some Recommended Rice Cultivated in Southern Thailand During Germination ทุนวิจัยงบประมาณแผ่นดิน ประจำปีงบประมาณ 2551 ระยะเวลา 2 ปี (2550-2552) งบประมาณ 974,120 บาท โครงการวิจัยเสร็จสิ้น
4. หัวหน้าโครงการ เรื่อง Studies on Preparation and Antioxidant Peptides Isolation of Protein Hydrolysate from Tuna Viscera ทุนพัฒนาศักยภาพในการทำงานวิจัยของอาจารย์รุ่นใหม่ประจำปีงบประมาณ 2552 สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ระยะเวลา 2 ปี (2552-2554) งบประมาณ 480,000 บาท โครงการวิจัยเสร็จสิ้น
5. ผู้ร่วมวิจัยโครงการวิจัย เรื่อง Studies on Preparation of Protein Hydrolysate and Antioxidant Activity of Fish Viscera from Fish Processing Industry ทุนวิจัยงบประมาณแผ่นดิน ประจำปีงบประมาณ 2553 ระยะเวลา 2 ปี (2553-2555) งบประมาณ 880,060 บาท โครงการวิจัยเสร็จสิ้น
6. หัวหน้าโครงการ เรื่อง Production of Bioactive Compounds from Rice Processing By-Products and Its Application in Functional Food Product ทุนวิจัยงบประมาณแผ่นดินประจำปีงบประมาณ 2555 ระยะเวลา 2 ปี (2555-2556) งบประมาณ 371,400 บาท โครงการวิจัยเสร็จสิ้น
7. หัวหน้าโครงการ เรื่อง Production of Bioactive Peptide from Rice Bran Protein for the Application in Functional Food Product ทุนวิจัยอาจารย์รุ่นใหม่ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ประจำปีงบประมาณ 2555 ระยะเวลา 1 ปี (2555-2556) งบประมาณ 100,000 บาท โครงการวิจัยเสร็จสิ้น
8. หัวหน้าโครงการ เรื่อง Study on Protein Extraction from De-Oiled Rice Bran for the Application in Food Industry ทุนวิจัยอาจารย์รุ่นใหม่ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ประจำปีงบประมาณ 2555 ระยะเวลา 1 ปี (2555-2556) งบประมาณ 40,000 บาท โครงการวิจัยเสร็จสิ้น
9. หัวหน้าโครงการ เรื่อง การเตรียมความพร้อมเพื่อยกระดับมาตรฐานของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารจากสมุนไพร ร่วมกับ บริษัท เชียงใหม่โฮลดี้ง จำกัด ทุนวิจัยภายใต้โครงการพัฒนาขีดความสามารถทางเทคโนโลยีและวิจัยของภาคเอกชนในพื้นที่ อุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ ประจำปีงบประมาณ 2556 ระยะเวลา 5 เดือน งบประมาณ 372,220 บาท โครงการวิจัยเสร็จสิ้น
10. ผู้ร่วมวิจัยโครงการ เรื่อง การเตรียมความพร้อมเพื่อยกระดับมาตรฐานการผลิตเส้นบะหมี่ไข่เพื่อสุขภาพ ร่วมกับ บริษัท ทาอิจิ เทคโนโลยี จำกัด ทุนวิจัยภายใต้โครงการพัฒนาขีดความสามารถทางเทคโนโลยีและวิจัยของภาคเอกชนในพื้นที่ อุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ ประจำปีงบประมาณ 2556 ระยะเวลา 5 เดือน งบประมาณ 391,111 บาท โครงการวิจัยเสร็จสิ้น
11. หัวหน้าโครงการ เรื่อง Improvement of Gelatin Extraction Technique from Giant Catfish Skin By-Product, Its Application in Stabilization of Natural Colorants and Utilization in Food Products ทุนวิจัยการพัฒนามหาวิทยาลัยวิจัยแห่งชาติ ประจำปีงบประมาณ 2557 ระยะเวลา 2 ปี (2557-2558) งบประมาณ 200,000 บาท โครงการวิจัยเสร็จสิ้น
12. หัวหน้าโครงการ เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์ยาเม็ดเจบรจุงูร์ทอร์ต ทุนวิจัยภายใต้โครงการกิจกรรมฝึกอบรมเพื่อยกระดับดาว OTOP แบบครบวงจรให้กับสถานประกอบการและคัดเลือกสถานประกอบการศักยภาพสูงเพื่อดำเนินการวิจัยเชิงลึก ร่วมกับ ผู้ประกอบการเพาะเห็ด อ.เชียงใหม่ จ. เชียงใหม่ ประจำปีงบประมาณ 2558 ระยะเวลา 6 เดือน งบประมาณ 80,000 บาท โครงการวิจัยเสร็จสิ้น

13. หัวหน้าโครงการ เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์กาแฟข้าวหอม ทุนวิจัยภายใต้โครงการพัฒนาศักยภาพอุตสาหกรรมเกษตรแปรรูปและอาหาร กิจกรรมสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป (Value Added) ปีงบประมาณ 2558 งบประมาณ 75,000 บาท โครงการวิจัยเสร็จสิ้น
14. หัวหน้าโครงการ เรื่อง การศึกษาฤทธิ์ทางชีวภาพของสารสกัดจากใบพลูควาวเพื่อยกระดับความสามารถด้านการแข่งขันในเชิงพาณิชย์ของผลิตภัณฑ์ ร่วมกับ บริษัท เชียงใหม่โฮลดี้ง จำกัด ทุนวิจัยภายใต้โครงการพัฒนาขีดความสามารถทางเทคโนโลยีและวิจัยของภาคเอกชนในพื้นที่ อุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ ประจำปีงบประมาณ 2558 ระยะเวลา 3 เดือน งบประมาณ 400,000 บาท โครงการวิจัยเสร็จสิ้น
15. หัวหน้าโครงการ เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์กาแฟไทยโบราณผงสำเร็จรูปพร้อมชงเพื่อยกระดับความสามารถด้านการแข่งขันในเชิงพาณิชย์และการส่งออก ร่วมกับ บริษัท ฮิลล์คอฟฟ์ จำกัด ทุนวิจัยภายใต้โครงการพัฒนาขีดความสามารถทางเทคโนโลยีและวิจัยของภาคเอกชนในพื้นที่ อุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ ประจำปีงบประมาณ 2558 ระยะเวลา 5 เดือน งบประมาณ 300,000 บาท โครงการวิจัยเสร็จสิ้น
16. หัวหน้าโครงการ เรื่อง Ultrasonic Co-Extraction of Gelatin from Farm-Raised Giant Catfish ทุนวิจัยระยะสั้น ณ ต่างประเทศ ประจำปีงบประมาณ 2559 ระยะเวลา 3 เดือน (2559) งบประมาณ 225,000 บาท โครงการวิจัยเสร็จสิ้น
17. หัวหน้าโครงการ เรื่อง Development of protein food products prototype from fish for elderly with dysphagia for Industrial scale application ทุนวิจัยงบประมาณแผ่นดินประจำปี งบประมาณ 2560 ระยะเวลา 1 ปี (2559-2560) งบประมาณ 534,600 บาท โครงการวิจัยเสร็จสิ้น
18. ผู้ร่วมวิจัยโครงการย่อย เรื่อง Scale-up process for production of rice bran protein hydrolysate powder towards the industrial scale ทุนเครือข่ายพันธมิตรมหาวิทยาลัยเพื่อการวิจัย ระยะเวลา 1 ปี (2559-2560) งบประมาณ 980,000 บาท โครงการวิจัยเสร็จสิ้น
19. ผู้ร่วมวิจัยโครงการ เรื่อง ธุรกิจผลิตภัณฑ์กราโนลาบาร์โปรตีนสูงจากจิ้งหรีด ทุนประเภท Start up ภายใต้โครงการ Innovation Hub – Agriculture & Food เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0 ระยะเวลา 5 เดือน (กรกฎาคม 2560-ธันวาคม 2560) งบประมาณ 750,000 บาท โครงการวิจัยเสร็จสิ้น
20. หัวหน้าโครงการ เรื่อง ธุรกิจผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นปลารสชาติอาหารไทยสำเร็จรูปพร้อมรับประทาน ทุนประเภท Start up ภายใต้โครงการ Innovation Hub – Agriculture & Food เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0 ระยะเวลา 5 เดือน (กรกฎาคม 2560-ธันวาคม 2560) งบประมาณ 750,000 บาท โครงการวิจัยเสร็จสิ้น
21. ผู้ร่วมวิจัยโครงการ เรื่อง การขยายการผลิตน้ำพริกคางกุ้งสู่ขนาดอุตสาหกรรมเพื่อรองรับการตลาดโมเดิร์นเทรด ทุนประเภท Translational Research ภายใต้โครงการ Innovation Hub – Agriculture & Food เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0 ระยะเวลา 5 เดือน (กรกฎาคม 2560-ธันวาคม 2560) งบประมาณ 250,000 บาท โครงการวิจัยเสร็จสิ้น
22. หัวหน้าโครงการ เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์เจลซูริมิเพื่อส่งเสริมภาวะโภชนาการของผู้สูงอายุที่มีภาวะการกลืนลำบาก ทุนวิจัยงบประมาณแผ่นดินประจำปีงบประมาณ 2561 ระยะเวลา 1 ปี (ตุลาคม 2561-กันยายน 2562) งบประมาณ 534,600 บาท โครงการวิจัยเสร็จสิ้น
23. หัวหน้าโครงการ เรื่อง การพัฒนากรรมวิธีกระบวนการผลิตในระดับอุตสาหกรรมต้นแบบของผลิตภัณฑ์เจลกระเพาะปลาน้ำแดงเพื่อส่งเสริมภาวะโภชนาการในผู้สูงอายุที่มีปัญหาการกลืน

- ทุนวิจัยสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) ระยะเวลา 1 ปี (กันยายน 2561-กันยายน 2562) งบประมาณ 792,000 บาท โครงการวิจัยเสร็จสิ้น
24. หัวหน้าโครงการย่อย เรื่อง นวัตกรรมการพัฒนาสารประกอบพันธะเชื่อมจากข้าวและผลหม่อนเพื่อเพิ่มฤทธิ์ทางชีวภาพ ทุนวิจัยสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) ระยะเวลา 1 ปี (กันยายน 2562-กันยายน 2563) โครงการวิจัยเสร็จสิ้น
 25. หัวหน้าโครงการย่อย เรื่อง เทคโนโลยีชาัญฉลาดสำหรับการให้โภชนบำบัดและการผลิตอาหารแบบเฉพาะเจาะจงเพื่อผู้สูงอายุในโรงพยาบาล งบประมาณเงินรายได้มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 ระยะเวลา 3 ปี (กรกฎาคม 2562 – มิถุนายน 2565) โครงการวิจัยเสร็จสิ้น
 26. ผู้ร่วมวิจัยโครงการ เรื่อง ศักยภาพของโปรตีนใหม่จากกากตัวอ่อนแมลงทหารเสือดอต่อการป้องกันโรคที่เกิดจากความเสื่อมของร่างกาย "แผนงานยกระดับเทคโนโลยีสู่ภาคอุตสาหกรรม (Technology to Industry Convergence)" สำนักงานเลขาธิการคณะกรรมการส่งเสริมกิจการอุทยานวิทยาศาสตร์ (สอว.) ประจำปีงบประมาณ 2563 (1 ก.ย. 2563 - 30 เม.ย. 2564) โครงการวิจัยเสร็จสิ้น
 27. ผู้ร่วมวิจัยโครงการ เรื่อง การพัฒนาสารออกฤทธิ์เชิงหน้าที่และผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพสำหรับผู้สูงอายุที่มีภาวะเปราะบางจากส่วนเหลือจากอุตสาหกรรมสับประรด โครงการย่อยภายใต้ชุดโครงการ “การเพิ่มมูลค่าข้าวโพดข้าวเหนียวสีม่วงและสับประรดในรูปนวัตกรรมอาหารสุขภาพและเภสัชโภชนภัณฑ์เพื่อเพิ่มศักยภาพการแข่งขันของสินค้าเกษตร” แหล่งทุน ทุนทำทนายไทย สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ ประจำปีงบประมาณ 2563 (1 ก.ย. 2563 - 1 ก.ย. 2564) โครงการวิจัยเสร็จสิ้น
 28. ผู้ร่วมวิจัยโครงการ เรื่อง นวัตกรรมการพัฒนาสารประกอบพันธะเชื่อมจากข้าวและผลหม่อนเพื่อเพิ่มฤทธิ์ทางชีวภาพ ระยะที่ 2 ทุนวิจัยสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) ระยะเวลา 1 ปี (กรกฎาคม 2564 – กรกฎาคม 2565) โครงการวิจัยเสร็จสิ้น
 29. หัวหน้าโครงการ เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์เสริมอาหารโปรตีนสูงพร้อมขงจากไข่ขาวผงโครงการผลิตผลิตภัณฑ์ต้นแบบด้านอาหาร ชีวภาพหรือบรรจุภัณฑ์เพื่อต่อยอดงานวิจัยสู่ระดับ TRL ที่สูงขึ้น คณะอุตสาหกรรมเกษตร ประจำปีงบประมาณ 2565 (7 มี.ค. 2565 – 30 ก.ย. 2566) งบประมาณ 200,000 บาท โครงการวิจัยเสร็จสิ้น
 30. หัวหน้าโครงการย่อย เรื่อง เทคโนโลยีชาัญฉลาดสำหรับการให้โภชนบำบัดและการผลิตอาหารแบบเฉพาะเจาะจงเพื่อผู้สูงอายุในโรงพยาบาล ทุนพัฒนางานวิจัยมุ่งเป้า งบประมาณเงินรายได้มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 โครงการระยะที่ 3 (10/7/2566 ถึง 9/7/2567) งบประมาณ 1,300,000 บาท โครงการวิจัยเสร็จสิ้น
 31. ผู้ร่วมวิจัยโครงการ การใช้แบคทีเรียผลิตกรดคอนจูเกตไลโนเลอิก (ซีแอลเอ) เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์จากน้ำนมแพะ (1/3/2566 ถึง 29/2/2567) งบประมาณ 420,000 บาท โครงการวิจัยเสร็จสิ้น
 - 32.

7. งานวิจัยที่ตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารวิชาการ

1. Jongjareonrak, A., Benjakul, S., Visessanguan, W. and Tanaka, M. 2005. Isolation and characterization of collagen from bigeye snapper (*Priacanthus macracanthus*) skin. Journal of the Science of Food and Agriculture. 85: 1203-1210.
2. Jongjareonrak, A., Benjakul, S., Visessanguan, W., Nagai, T. and Tanaka, M. 2005. Isolation and characterization of acid and pepsin-solubilised collagen from brownstripe red snapper (*Lutjanus vitta*) skin. Food Chemistry. 93: 475-484.

3. **Jongjareonrak, A.**, Benjakul, S., Visessanguan, W., Prodpran, T. and Tanaka, M. 2006. Characterization of edible films from skin gelatin of brownstripe red snapper. *Food Hydrocolloids*. 20: 492-501.
4. **Jongjareonrak, A.**, Benjakul, S., Visessanguan, W. and Tanaka, M. 2005. Effects of plasticizers on the properties of edible films from skin gelatin of bigeye snapper and brownstripe red snapper. *European Food Research and Technology*. 222: 229-235.
5. **Jongjareonrak, A.**, Benjakul, S., Visessanguan, W. and Tanaka, M. 2005. Fatty acids and their sucrose esters affect the properties of fish skin gelatin based film. *European Food Research and Technology*. 222: 650-657.
6. **Jongjareonrak, A.**, Benjakul, S., Visessanguan, W. and Tanaka, M. 2006. Skin gelatin from bigeye snapper and brownstripe red snapper: Chemical compositions and effect of microbial transglutaminase on gel properties. *Food Hydrocolloids*. 20: 1216-1222.
7. **Jongjareonrak, A.**, Benjakul, S., Visessanguan, W. and Tanaka, M. 2008. Antioxidative activity and properties of fish skin gelatin films incorporated with BHT and α -tocopherol. *Food Hydrocolloids*. 22: 449-458.
8. Rawdkuen, S., **Jongjareonrak, A.**, Benjakul, S. and Chaijan, M. 2008. Discoloration and lipid deterioration of farmed giant catfish (*Pangasianodon gigas*) muscle during refrigerated storage. *Journal of Food Science*. 73: 179-184.
9. **Jongjareonrak, A.**, Saelim, K., Benjakul, S. 2008. Changes of antioxidant activities of stink beans (*Parkia speciosa* Haask.) during storage. *Agricultural Science Journal*. 39 (suppl.) : 95-98. (In Thai).
10. Sawaddiwong, R., **Jongjareonrak, A.** and Benjakul, S. 2008. Phenolic content and antioxidant activity of germinated brown rice as affected by germination temperature and extraction solvent. *KMITL Science Journal*. 8(2): 45-49.
11. Saelim, K., **Jongjareonrak, A.** and Benjakul, S. 2008. Effect of storage condition on total phenolic content and antioxidant activity of stink bean (*Parkia speciosa* Haask.). *KMITL Science Journal*. 8(2): 27-31.
12. **Jongjareonrak, A.**, Rawdkuen, S., Chaijan, M., Benjakul, S. and Tanaka, M. 2010. Chemical composition and characterization of skin gelatin from farmed giant catfish (*Pangasianodon gigas*). *LWT-Food Science and Technology*. 43: 161-165.
13. Chaijan, M., **Jongjareonrak, A.**, Benjakul, S., Rawdkuen, S. 2010. Chemical compositions and fresh quality attributes of farmed giant catfish (*Pangasiannodon gigas*) muscle. *LWT-Food Science and Technology*. 43: 452-457.
14. Rawdkuen, S., **Jongjareonrak, A.**, Phatcharat, S. and Benjakul, S. 2010. Assessment of protein changes of farmed giant catfish (*Pangasianodon gigas*) muscles during refrigerated storage. *International Journal of Food Science & Technology*. 45: 985-994.

15. **Jongjareonrak, A.**, Saelim, K., Benjakul, S. 2010. Effect of pH and heating on antioxidant activities of stink beans. *Agricultural Science Journal*. 41: 87-90. (In Thai)
16. Suphatharaprateep, W., Cheirsilp, B. and **Jongjareonrak, A.** 2011. Production and properties of two collagenases from bacteria and their application for collagen extraction. *New Biotechnology*. 28: 649-655.
17. Sai-Ut, S., **Jongjareonrak, A.**, Rawdkuen, S. 2012. Re-extraction, recovery, and characteristics of skin gelatin from farmed giant catfish. *Food and Bioprocess Technology*. 5: 1197-1205.
18. Settharaksa, S., **Jongjareonrak, A.**, Hmadhlu, P., Chansuwan, W., Siripongvutikorn, S. 2012. Flavonoid, phenolic contents and antioxidant properties of Thai hot curry paste extract and its ingredients as affected of pH, solvent types and high temperature. *International Food Research Journal*. 19: 1581-1587.
19. **Jongjareonrak, A.**, Srikok, K., Leksawasdi, N. and Andreotti, C. 2015. Extraction and Functional properties of Protein from De-Oiled Rice Bran Waste of Rice Bran Oil Production Industry. *Chiang Mai University Journal of Natural Sciences*. 14: 163-174.
20. Jittalom, A. and **Jongjareonrak, A.** 2021. Optimization of Chlorogenic Acid Extraction Condition from Green Coffee Cherry Using Accelerated Solvent Extraction. *Burapha Science Journal*. 26: 454-473.
21. Senaphan, K. Kukongviriyapan, U., Suwannachot, P., Thiratanaboon, G., Sangartit, W., Thawornchinsombut, S. and **Jongjareonrak, A.** 2021. Protective effects of rice bran hydrolysates on heart rate variability, cardiac oxidative stress, and cardiac remodeling in high fat and high fructose diet-fed rats. *Asian Pac. J. Trop. Biomed*. 11(5): 183-193.
22. Panuthai, S., Chintanawat, R., Utama-ang, N., Suksatit, B., Laokuldilok, T., **Jongjareonrak, A.**, Surawang, S., Lerttrakarnnon, P. and Attawong, T. 2021. Effectiveness of food innovation for older persons with mild dysphagia. *Suranaree J. Sci. Technol*. 28(4): 1-10.
23. Suwannachot, P., Thawornchinsombut, S., **Jongjareonrak, A.**, Sringam, P. and Senaphan, K. 2023. Supplementation with rice bran hydrolysates reduces oxidative stress and improves lipid profiles in adult dogs. *J. Vet. Med. Sci*. 85(7): 727-734.
24. Wongwatcharayothin, W., Thawornchinsombut, S. and **Jongjareonrak, A.** 2023. Effects of Aqueous Extraction Factors on Commercial Protease Inhibitory Activities, Phenolic Acid Profiles and Chemical Properties of Hom Mali-105 Rice (*Oryza sativa* L.) Bran Extract. *Chiang Mai J. Sci*. 50(5): 1-14.
25. Pharapirom, A., Setthaya, P., Vachiraarunwong, A., Jongjareonrak, A., Sato, K., Wongpoomchai, and Ruangsuriya, J. 2024. Identification of novel cancer chemopreventive peptides from bran residue of Riceberry cultivated in Northern Thailand. *Journal of Functional Foods*. 120: 106391 (12 Pages).

26. Kittichotsatsawat, Y., Wattanutchariya, W., Jongjareonrak, A. and Seesuriyachan, P. 2025. Enhancing Manufacturing Operations within the Supply Chain for Sustainable Frozen Shrimp Production. *Sustainability*. 17(6): 2412 (20 Pages).
27. Theeraphol Senphan., Mungmueang, N., Karnjanapratum, S., Wangtueai, S., Jongjareonrak, A. and Yarnpakdee, S. 2025. Characterization of Biocalcium Microparticles from Saltwater Crocodile (*Crocodylus porosus*) Bone and Their Potential for Enhancing Fish Bologna Quality. *Foods*. 14, 1732 (23 Pages).

8. งานวิจัยที่เผยแพร่ในที่ประชุมวิชาการ

1. Jongjareonrak, A., Benjakul, S., Visessanguan, W. and Tanaka, M. 2004. Preparation and characterization of fish skin gelatin films. The Annual Meeting of the Japanese Society of Fisheries Science. 1 - 5 April 2004. Kagoshima, Japan.
2. Jongjareonrak, A., Benjakul, S., Visessanguan, W. and Tanaka, M. 2004. Isolation and characterization of collagen from bigeye snapper (*Priacanthus macracanthus*) skin. The IFT Annual Meeting and Food Expo 2004. 12-17 July 2004. Las Vegas, USA.
3. Jongjareonrak, A., Benjakul, S., Visessanguan, W. and Tanaka, M. 2004. Isolation and characterisation of acid and pepsin-solubilised collagen from brownstripe red snapper (*Lutjanus vitta*) skin. 30th Congress on Science and Technology of Thailand 2004. 19-21 October 2004. Bangkok, Thailand.
4. Jongjareonrak, A., Benjakul, S., Visessanguan, W. and Tanaka, M. 2005. Characterization and improvement of properties of bigeye snapper (*Priacanthus macracanthus*) and brownstripe red snapper (*Lutjanus vitta*) skin gelatin film. RGJ-Congress VI. 28-30 April 2005. Pattaya, Chonburi, Thailand.
5. Jongjareonrak, A., Benjakul, S., Visessanguan, W. and Tanaka, M. 2005. Chemical compositions of skin gelatin from bigeye snapper and brownstripe red snapper and effect of microbial transglutaminase on gel properties. 7th Agro-Industrial Conference. 22-24 June 2005. BITEC, Bangkok, Thailand.
6. Jongjareonrak, A., Benjakul, S., Visessanguan, W. and Tanaka, M. 2005. Fatty acids and their sucrose ester affect the properties of edible films from fish skin gelatin. The 9th ASEAN Food Conference "Emerging Science and Technology in the Development of Food Industry in ASEAN". 8-10 August 2005. Jakarta, Indonesia.
7. Jongjareonrak, A., Benjakul, S., Visessanguan, W. and Tanaka, M. 2006. Incorporation of BHT and α -tocopherol affects antioxidative activity and properties of fish skin gelatin films. IUFOST 13th world congress of food science and technology "Food is Life". 17-21 September 2006. Nantes, France.
8. Jongjareonrak, A., Rawdkuen, S., Chaijan, M., Benjakul, S., Visessanguan, W., and Tanaka, M. 2007. Antioxidant properties of gelatin hydrolysates prepared from Mekong giant catfish skin. JSPS-NRCT International Symposium Joint Seminar "Sufficiency

Economy Philosophy for the Sustained Development of Fishery. 17-18 December 2007. Bangkok, Thailand.

9. Jongjareonrak, A., Rawdkuen, S., Chaijan, M., Benjakul, S. and Tanaka, M. 2008. Extraction and characterization of skin gelatin from farmed Mekong giant catfish (*Pangasianodon gigas*). World Aquaculture 2008 “Aquaculture For Human Wellbeing-The Asian Perspective”. 19-23 May 2008. Busan, Korea.
10. Jongjareonrak, A., Saelim, K., Benjakul, S. 2008. Chemical composition and antioxidative activities of two species of stink beans (*Parkia speciosa* Haask.). 7th National Horticulture Conference. May 26-30, 2008. Phitsanulok, Thailand. (In Thai).
11. Jongjareonrak, A., Rawdkuen, S., Chaijan, M., Benjakul, S., Osako, K. and Tanaka, M. 2008. Preparation and characterization of gelatin from farmed giant catfish (*Pangasiannodon gigas*) skin. 9th International Hydrocolloids Conference. June 15-19, 2008. Rasa Sentosa Resort, Singapore.
12. Jongjareonrak, A., Saelim, K., Benjakul, S. 2008. Changes of antioxidant activities of stink beans (*Parkia speciosa* Haask.) during storage. 6th National Technical Seminar on Postharvest Technology. August 14-15, 2008. Khon Kaen, Thailand. (In Thai).
13. Jongjareonrak, A., Benjakul, S., Visessanguan, W., Osako, K. and Tanaka, M. 2008. Chemical Compositions and Antioxidant Activities of Tai-Pla (Fermented Fish Viscera). 5th World Fisheries Congress. October 20-24, 2008. Yokohama, Japan.
14. Rawdkuen, S., Chaijan, M., Jongjareonrak, A., and Benjakul, S. 2008. Gelling properties of farmed giant catfish (*Pangasianodon gigas*) minced and surimi as influenced by setting conditions. 5th World Fisheries Congress. October 20-24, 2008. Yokohama, Japan.
15. Sawaddiwong, R., Jongjareonrak, A. and Benjakul, S. 2008. Phenolic content and antioxidant activity of germinated brown rice as affected by germination temperature and extraction solvent. The 34th Congress on Science and Technology of Thailand. October 31 – November 2, 2008. Bangkok, Thailand.
16. Saelim, K., Jongjareonrak, A. and Benjakul, S. 2008. Effect of storage condition on total phenolic content and antioxidant activity of stink bean (*Parkia speciosa* Haask.). The 34th Congress on Science and Technology of Thailand. October 31 – November 2, 2008. Bangkok, Thailand.
17. Rawdkuen, S., Sai-Ut, S., Jongjareonrak, A. and Benjakul, S. 2008. Properties of edible film from giant catfish skin and bovine bone gelatin: a comparative study. The 34th Congress on Science and Technology of Thailand. October 31 – November 2, 2008. Bangkok, Thailand.
18. Jongjareonrak, A., Sawaddiwong, R. and Benjakul, S. 2009. Effect of germination condition, extraction solvent and cooking on antioxidant activity of brown rice (*Oryza sativa* L.). 17th International Conference of IGV GmbH. “Grains are Functional”. 11-12 May 2009. Bergholz-Rehbrücke, Germany.

19. Jongjareonrak, A., Sawaddiwong, R., Benjakul, S., Osako, K. and Tanaka M. 2009. Effect of germination conditions on antioxidant activity of germinated brown rice. Chemical Reactions in Foods VI. "New Knowledge on Chemical Reactions during the Processing and Storage of Foods". 13-15 May 2009. Prague, Czech Republic.
20. Jongjareonrak, A., Yodmanee, P., Siripong, A. and Benjakul, S. 2009. Antioxidant activity of fermented fish viscera (Tai-Pla) from short-bodied mackerel. The International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being. 23-24 July 2009. Khon Kaen, Thailand.
21. Jongjareonrak, A., Saelim, K., Benjakul, S. 2009. Effect of pH and heating on antioxidant activities of stink beans. National Postharvest Technology Conference 2009. 19-20 August 2009. Krabi, Thailand.
22. Prommool, S., Jongjareonrak, A. and Benjakul, S. 2009. Study on antioxidant activities of protein hydrolysate from skip jack tuna (*Katsuwonus pelamis*) viscera. 35th Congress on Science and Technology of Thailand. 15-17 October 2009. Bang Saen Beach, Chonburi, Thailand.
23. Jongjareonrak, A., Thanonkaew, A. and Saelim, K. 2009. Comparison of antioxidant activities of mangosteen peel and seed extracts. 35th Congress on Science and Technology of Thailand. 15-17 October 2009. Bang Saen Beach, Chonburi, Thailand.
24. Jongjareonrak, A., Benjakul, S., Visessanguan, W., Osako, K. and Tanaka, M. Preparation and antioxidant activity characterization of protein hydrolysate from skipjack tuna viscera. JSPS-NRCT Joint Seminar. 14-15 December 2009. Bangkok, Thailand.
25. Jongjareonrak, A., Saelim, K., Thanonkaew, A. Mangosteen By-Products: Antioxidant Mechanisms and Seed Oil Fatty acid Profile. Thai fruits-Functional Fruits Conference. 1-2 July 2010. Bangkok, Thailand.
26. Sai-Ut, S., Jongjareonrak, A., Chaiwut, P. and Rawdkuen, S. 2010. Optimisation of the Ethanolic Extraction of Phenolic Antioxidants from Lychee and Longan Seeds Using Response Surface Methodology. The 3rd Technology and Innovation for Sustainable Development International Conference (TISD2010). 4-6 March 2010, Khon Kaen University, Khon Kaen, Thailand.
27. Jongjareonrak, A., Srikok, K. and Leksawasdi, N. 2013. Preparation, Functional Properties, Antioxidant Activities and Application of Protein Hydrolysate from De-Oiled Rice Bran Waste of Rice Bran Oil Production Industry. Thai-Italian Conference Food and Agriculture for Sustainable Upland Development. 2-3 December 2013, Chiang Mai University. Chiang Mai, Thailand.
28. Jongjareonrak, A. and Osako, K. 2015. Effect of ultrasonic assisted extraction on gelatin from giant catfish skin by-product. 29th EFFoST International Conference, Food Science Research and Innovation: Delivering sustainable solutions to the global economy and society. Page: 1263-1267. 10-12 November 2015, Athens, Greece.
29. Che-u-bong, W. and Jongjareonrak, A. 2016. Effect of microwave and ultrasonic pretreatment on gelatin extraction from giant catfish skin (*Pangasianodon gigas*).

- International Conference on Food and Applied Bioscience 2016. 4-5 February 2016, Chiang Mai, Thailand.
30. Muanpimthong, S. and Jongjareonrak, A. 2016. Effect of ultrasonic and microwave pretreatment on the extraction of bioactive compounds from tea oil (*Camellia oleifera*) seed cake by-product. International Conference on Food and Applied Bioscience 2016. 4-5 February 2016, Chiang Mai, Thailand.
 31. Jongjareonrak, A., Sai-Ut, S., Rawdkuen, S. and Osako, K. 2016. Extraction and characterization of gelatin from farmed giant catfish skin. International Mini Symposium on Food Hydrocolloids, 12th May 2016, Tokyo University of Marine Science and Technology, Tokyo, Japan.
 32. Muanpimthong, S. and Jongjareonrak, A. 2017. Effect of Pretreatment of Tea Oil Seed Cake with Combination of Microwave and Ultrasonic on Bioactive Compound Content, Antioxidation Activities and Antipathogenic Bacterial Activities of Extract. Page: 1217-1227. The 4th NEU National and International Conference 2017 (NEUNIC 2017). 21 July 2017, North Eastern University, Khon Kaen, Thailand.
 33. Che-u-bong, W. and Jongjareonrak, A. 2017. Effect of Pretreatment of Giant Catfish Skin with Microwave on Gelatin Extraction, Physico-Chemical and Functional Properties. Page 1228-1242. The 4th NEU National and International Conference 2017 (NEUNIC 2017). 21 July 2017, North Eastern University, Khon Kaen, Thailand.
 34. Namchaiya, S. and Jongjareonrak, A. 2018. Optimization of Chlorogenic Acid Extraction from Unripe Green Coffee Cherry Using Accelerated Solvent Extraction. The International Conference on Food and Applied Bioscience 2018. 1-2 February 2018, Chiang Mai, Thailand.
 35. Jongjareonrak, A. and Namchaiya, S. 2018. Extraction, Recovery and Bioactivities of Chlorogenic Acid from Unripe Green Coffee Cherry Waste of Coffee Processing Industry. ICSAGFS 2018 : 20th International Conference on Sustainable Agriculture and Global Food Security. 12-13 July 2018, Stockholm, Sweden.
 36. Charuphakhaphon, K. and **Jongjareonrak, A.** 2024. Conjugation Factors Screening for Conjugated Compound of Rice Bran Peptides and Resveratrol Using Plackett and Burman Design. The 7th International Conference on Food and Applied Bioscience 2024. 111-121.
 37. Phongdet, P. and and Jongjareonrak, A. 2024. Effect of Hydrocolloid Types and Concentration on the Properties of Three-Dimensional Food Printing Ink. The 7th International Conference on Food and Applied Bioscience 2024. 122-128.

ทรัพย์สินทางปัญญา

1. อนุสิทธิบัตร เลขที่คำขอ: 2203000524 ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์: ระบบประเมินโภชนบำบัดและผลิตอาหารแบบเฉพาะเจาะจง วันที่ออกอนุสิทธิบัตร: 12 กรกฎาคม 2566 ปีที่ตีพิมพ์ : 2023

2. อนุสิทธิบัตร เลขที่คำขอ: 2403000378 ยื่นคำขอวันที่: 07 ก.พ. 67 ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์: กรรมวิธีการสกัดสารออกฤทธิ์ความเข้มข้นสูงจากสมุนไพรพลูคาว โดยวิธีการสกัดด้วยตัวทำละลายปีที่ตีพิมพ์ : 2024
3. อนุสิทธิบัตร เลขที่คำขอ: 2403000379 ยื่นคำขอวันที่: 07 ก.พ. 67 ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์: กรรมวิธีการสกัดสารออกฤทธิ์ความเข้มข้นสูงจากสมุนไพรพลูคาวด้วยวิธีการใช้เอนไซม์ร่วมในการสกัดปีที่ตีพิมพ์ : 2024