

ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร (ผลงานย้อนหลัง 2557 – 2561)

ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้สอน (ผลงานย้อนหลัง 2557 – 2561)

กรณีอาจารย์ประจำ

1. รองศาสตราจารย์ ดร.นิรมล อุดมอ่าง

ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ระดับนานาชาติ

1. 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.
2. 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.
3. RajnibhasSamakradhamrongthai, ProdpranThakeow, PhikunthongKopermsub 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.
4. **NiramonUtama-ang**, ProdpranThakeow, PhikunthongKopermsuband, RajnibhasSamakradhamrongthai. 2017. Encapsulation of *Micheliachampaca* L. extract and its application in instant tea. International of Food Engineer (in press).
5. **NiramonUtama-ang**, KamonyanunPhawatwiangnak, 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.
6. Ittikorn Kuatrakul, Parpaijit Kuarthongsri, Chananya Yabuuchi1, Krongjit Somsai1, and **NiramonUtama-ang**. 2017. Sensory descriptive analysis and physicochemical properties of *Spirulinaplantensis* from different drying processes: hot air drying and microwave vacuum drying. KMITL Science and Technology Journal 17(2):191-199.
7. Kanjana Singh, Piyawan Simapisan, 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). KMITL Science and Technology Journal 17(2): 224-232.
8. 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.
9. **Utama-ang, N.**, Cheewinworasak, T., Simawonthamgul, N. and Samakradhamrongthai, R. 2017. Effect of drying condition on Thai garlic (*Allium sativum* L.) on physicochemical and sensory properties. *International of Food Research Journal* (in press).
 10. NatchaLaokuldilok, ProdpranThakeow, PhikunthongKopermsub, and **NiramonUtama-ang**. 2016. Optimization of microencapsulation of turmeric extract for masking volatile flavors. *Food Chemistry* 194: 695-704.
 11. Rajnibhas Samakradhamrongthai, Prodpran Thakeow, Phikunthong Kopermsub and **Niramon Utama-Ang**. 2016. Microencapsulation of white Champaca (*Micheliaalba* D.C.) extract using octenyl succinic anhydride (OSA) starch for controlled release aroma. *Journal of Microencapsulation*. 33(8): 773-784.
 12. Sujinda Sriwattana, Yuthana Phimolsiripol, Issrapong Pongsirikul, **Niramon Utama-ang**, Suthat Surawang, Suwanna Decharatanangkoon, Yanisa Chindalvag, Jarinya Senapa, Wiwat Wattanatchariya, Sergio Angeli and ProdpranThakeaw. 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
 13. 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.
 14. Thapakorn Boonchu and **Niramon Utama-ang**. 2015. Optimization of extraction and microencapsulation of bioactive compounds from red grape (*Vitis vinifera* L.) pomace. *Journal of Food Science Technology* 52(2): 783-792.
 15. Natcha Laokuldilok, ProdpranThakeow, PhikunthongKopermsub, and **Niramon Utama-ang**. 2015. Quality and antioxidant properties of extruded breakfast cereal containing encapsulated turmeric extract. *Chiang Mai Journal of Science*.
 16. 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.

ผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับชาติ

1. KanjanaSingh,PiyawanSimapaisan and **NiramonUtama-ang**. 2016. Effect of Microwave-assisted Extraction on Curcuminoid from Turmeric and Application in Germinate-coated Rice. *Food and Applied Bioscience Journal* (in press)
2. 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.

3. สุรชัย อุดมอ่าง ,**นิรมล อุดมอ่าง** และรัฐนันท์ พงศ์วิริทธิ์ธร .2558การยอมรับและพฤติกรรมการบริโภคของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ชาสมุนไพรไทยวารสารศรีนครินทร์วิจัยและพัฒนาสาขา (มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์)13(:187 -199.
4. ยุทธนา พิมลศิริผล, สุทัศน์ สุระวัง, อิศรพงษ์ พงษ์ศิริกุล, สุจินดา ศรีวัฒน์นะ, นิรมล อุดมอ่าง, จจิรา อิ่มอารมณ์,อรพรรณ แสงสี และนิธิยา รัตน์พนนท์. 2558. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเหลวจากข้าวกล้าเพาะงอกชนิดลดน้ำตาลและเสริมเส้นใยอาหารสำหรับผู้สูงอายุ. วารสารวิทยาศาสตร์ มศว. 31(2): 72-86.
5. Kuntapas Kungsuwan, Kanjana Singh,Somchai Phetkao, **Niramom Utama-ang**. 2014. Effects of pH and anthocyanin concentration on color and antioxidant activity of Clitoriaterna tea extract. Food and Applied Bioscience Journal, 2(1):30-45

การนำเสนอผลงานวิชาการระดับชาติ

1. กาญจนา ชิงห์ และ **นิรมล อุดมอ่าง**. 2558. ผลของไมโครเวฟต่อสารสกัดเคอคูมินอย์จากขมิ้นชัน. ประชุมวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 3, ระหว่างวันที่ 3-6 กุมภาพันธ์ 2558. กรุงเทพฯ. 157 หน้า.
2. กาญจนา ชิงห์,วัชรภรณ์ ไพศาลตันติวงศ์ และ**นิรมล อุดมอ่าง**. 2557. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวกล้ากึ่งสำเร็จรูปกลิ่นรสลาบ. ประชุมวิชาการข้าวแห่งชาติ ครั้งที่ 3, ระหว่างวันที่ 11-12 กันยายน 2557. กรุงเทพฯ. 263-267 หน้า.
3. ZHANG PING และนิรมล อุดมอ่าง. 2557. การยอมรับลำไยอบกึ่งแห้งทั้งผลของผู้บริโภคชาวจีนในเขตปกครองตนเองมณฑลจ้วงกวางสี. THE 2ND ANNUAL MEETING THAILAND SENSORY SCIENCE AND CONSUMER RESEARCH NETWORK 2014, KHON KEAN, THAILAND. 17-18 JULY, 2014.

การนำเสนอผลงานวิชาการระดับนานาชาติ

1. **NiramomUtama-ang**,ProdpranThakeow, PhikunthongKopermsub and RajnibhasSamakradhamrongthai. 2016. Encapsulation of *Micheliachampaca* L. extract and its application in instant tea. 2016th International Conference of Nutrition and Food Engineer, Budapest, Hungary.
2. 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)

2. รองศาสตราจารย์ ดร.พิสิฐ ศรีสุริยจันทร์

Publications

International Reviewer for Academic Journals

Bioresource Technology, BMC Biotechnology, Process Biochemistry, Separation Science and Technology, Chemical Engineering Journal, Journal of Food Quality, Journal of Scientific and Industrial Research, Chiang Mai Journal of Science

International Publications

1. **Seesuriyachan, P.**, Kuntiya, A., Chaiyaso, T., Hanmoungjai, P., Leksawasdi, N., Techapun, C. 2014. Enhancement and optimization of exopolysaccharide production by *Weissella confusa* TISTR 1498 in pH controlled submerged fermentation under high salinity stress. Chiang Mai J. Sci. 41. 503-512.
2. Surayot, U., Wang, J., **Seesuriyachan, P.**, Kuntiya, A., Tabarsa, M., Lee, Y. J., Kim, J. K., Park, J. W., You, S. G. 2014. Exopolysaccharides from lactic acid bacteria: Structural analysis, molecular weight effect on immunomodulation. Int. J. Biol. Macro. 68. 233-240.
3. Surin, S., Thakeow, P., **Seesuriyachan, P.**, Angeli, S., Phimolsiripol, Y. 2014. Effect of extraction and concentration processes on properties of longan syrup. J. Food Sci. Technol. 51. 2062-2069.
4. Chaikhram, P., Apichartsrangkoon, A. **Seesuriyachan, P.** 2014. Physical and biochemical qualities of pressurized and pasteurized longan juices upon storage. Emirates J. Food Agri. 26. 218-228.
5. Tantiwa, N., **Seesuriyachan, P.**, Kuntiya, A. 2013. Strategies to decolorize high concentrations of methyl orange using growing cells of *Lactobacillus casei* TISTR 1500. Biosci. Biotechnol. Biochem. 77. 2030-2037.
6. Tangtua, J., Techapun, C., Pratanaphon, R., Kuntiya, A., Chaiyaso, T., Hanmuangjai, P., **Seesuriyachan, P.** and Leksawasdi, N. 2013. Screening of 50 microbial strains for production of ethanol and (*R*)-phenylacetylcarbinol. Chiang Mai J. Sci. 40. 299-304.
7. Tantiwa, N., Kuntiya, A. and **Seesuriyachan, P.** 2013. Synergistic Catalytic Action of Fe^0 , Fe^{2+} and Fe^{3+} in Fenton Reaction for Methyl Orange Decolorization. Chiang Mai J. Sci. 40. 60-69.

8. **Seesuriyachan, P.** 2012. Statistical modelling and optimisation for exopolysaccharide production by *Lactobacillus confusus* in submerged fermentation under high salinity stress. *Food Sci. Biotechnol.* 21, 1647-1654.
9. Surin, S., **Seesuriyachan, P.**, Thakeow, P., and Phimolsiripol, Y. 2012. Optimization of enzymatic production of fructooligosaccharides from longan syrup. *J. Applied Sci.* 12. 1118-1123.
10. **Seesuriyachan, P.**, Kuntiya, A., Hanmuangjai, P., Techapun, C., Chaiyaso, T., and Leksawasdi, N. 2012. Optimization of exopolysaccharide overproduction by *Lactobacillus confusus* in solid state fermentation under high salinity stress. *Biosci. Biotechnol. Biochem.* 76. 912-917.
11. H-Kittikun, A., Prasertsan, P., Zimmermann, W., **Seesuriyachan, P.**, and Chaiyaso, T. 2012. Sugar Ester Synthesis by Thermostable Lipase from *Streptomyces thermocarboxydus* ME168. *Applied Biochem. Biotechnol.* 166. 1969-1982.
12. Chaiyaso, T., **Seesuriyachan, P.**, Zimmermann, W., and H-Kittikun, A. 2012. Purification and characterization of lipase from newly isolated *Burkholderia multivorans* PSU-AH130 and its application for biodiesel production. *Annals Microbiol.* 62. 1615-1624.
13. Manowattana, A., Techapun, C., **Seesuriyachan, P.** and Chaiyaso, T. 2011. Carotenoids production from red yeasts using waste glycerol as a sole carbon source. *Thai J. Agri. Sci.* 44. 95-100.
14. **Seesuriyachan, P.**, Kuntiya, A., Hanmoungjai, P., and Techapun, C. 2011. Exopolysaccharide production by *Lactobacillus confusus* TISTR 1498 using coconut water as an alternative carbon source: the effect of peptone, yeast extract and beef extract. *Songklanakarin J. Sci. Technol.* 33. 379-387.
15. Chaiyaso, T., Kuntiya, A., Techapun, C., Leksawasdi, N., **Seesuriyachan, P.**, and Hanmoungjai, P. 2011. Optimization of cellulase-free xylanase production by thermophilic *Streptomyces thermovulgaris* TISTR1948 through Plackett-Burman and response surface methodological approaches. *Biosci. Biotechnol. Biochem.* 75. 531-537.

16. **Seesuriyachan, P.**, Kuntiya, A., Techapun, C., Chaiyaso, T., Hanmuangjai, P., and Leksawasdi, N. 2011. Nutritional requirements for methyl orange decolourisation by freely suspended cells and growing cells of *Lactobacillus casei* TISTR 1500. Maejo Int. J. Sci. Technol. 5. 32-46.
17. **Seesuriyachan, P.** 2011. Effect of spices and herbs on the growth of *Pichia burtonii* DA 69, and *Saccharomyces cerevisiae* Biot 88 using the application of Plackett-Burman screening design. Chiang Mai J. Sci. 38. 151-155.
18. Kuntiya, A., Hanmoungjai, P., Techapun, C., Sasaki, K. and **Seesuriyachan, P.** 2010. Influence of pH, sucrose concentration and agitation speed on exopolysaccharide production by *Lactobacillus confusus* TISTR 1498 using coconut water as a raw material substitute. Maejo Int. J. Sci. Technol. 4. 318-330.
19. **Seesuriyachan, P.**, Techapun, C., Shinkawa, H. and Sasaki, K. 2010. Solid State Fermentation for Extracellular Polysaccharide Production by *Lactobacillus confusus* with Coconut Water and Sugar Cane Juice as Renewable Wastes. Biosci. Biotechnol. Biochem. 74. 423-426.
20. **Seesuriyachan, P.**, Chaiyaso, T., Sasaki, K., Techapun, C. 2009. Influence of food colorant and initial COD concentration on the efficiencies of micro-aerobic sequencing batch reactor (micro-aerobic SBR) for casein recovery under non-sterile condition by *Lactobacillus casei* TISTR 1500. Bioresour. Technol. 100. 4097-4103.
21. **Seesuriyachan, P.**, Kuntiya, A., Sasaki, K., Techapun, C. 2009. Biocoagulation of dairy wastewater by *Lactobacillus casei* TISTR 1500 for protein recovery using micro-aerobic sequencing batch reactor (micro-aerobic SBR). Process Biochem. 44. 406-411.
22. **Seesuriyachan, P.**, Kuntiya, A., Sasaki, K., and Techapun, C. 2009. Comparative study on methyl orange removal by growing cells and washed cell suspensions of *Lactobacillus casei* TISTR 1500. World J Microbiol. Biotechnol. 25. 973-979.
23. **Seesuriyachan, P.**, Sakayapinan, P., Techapun, C., and Sasaki, K. 2008. Application of the Plackett-Burman screening design to a linear regression model; the effect of spices and herbs on the growth of *Amylomyces* sp. Biot 181, *Rhizopus* sp. Biot 232, and *Saccharomyces* sp. Biot 81. Bulletin J. Hiroshima Kokusai Gakuin University. 41. 1-11.

24. Takenaka, S., Zhou, Q., Kuntiya, A., **Seesuriyachan, P.**, Murakami, S., and K. Aoki. 2007. Isolation and characterization of thermotolerant bacterium utilizing ammonium and nitrate ions under aerobic conditions. *Biotechnol. Lett.* 29. 385-390.
25. Zhou, Q., Takenaka, S., Murakami, S., **Seesuriyachan, P.**, Kuntiya, A., and K. Aoki. 2007. Screening and characterization of bacteria that can utilize ammonium and nitrate ions simultaneously under controlled cultural conditions. *J. Biosci. Bioeng.* 103. 185-191.
26. **Seesuriyachan, P.**, Takenaka, S., Kuntiya, A., Klayraung, S., Murakami, S., and K. Aoki. 2007. Metabolism of azo dyes by *Lactobacillus casei* TISTR 1500 and effects of various factors on decolorization. *Water Res.* 41. 985-92.

National Publications

1. Manowattana, A., **Seesuriyachan, P.**, Techapun, C., and Chaiyaso, T. 2012. Optimization of carotenoids production by red yeast *Sporobolomyces pararoseus* TISTR 5213 using waste glycerol as the sole carbon source. *KKU Res. J.* 17. 607-621.

Conferences

1. Chaiyaso, T., Kuntiya, A., Techapun, C. Leksawasdi, N., **Seesuriyachan, P.**, Takenake, S. and Watanabe, M. 2014. Purification and characterization of lipase from thermotolerant *Streptomyces thermocarboxydus* ME168 and its application on sugar esters synthesis. (Poster). Abstract page number 145.
2. Takenaka, S., Kuntiya, A., **Seesuriyachan, P.**, Chaiyaso, T., Techapun, C. Leksawasdi, N. and Watanabe, M. 2014. Characterization of halotolerant extracellular enzymes from *Bacillus subtilis* FP-133. New Core to Core Program. Advanced Research Networks, The 1st Joint Seminar, 10th – 11th August 2014, the Centara Grand & Bangkok Convention Centre, Central World, Bangkok, Thailand. (Oral) Abstract page number 44.
3. Manowattana, A., **Seesuriyachan, P.**, Techapun, C., and Chaiyaso, T. Microbial conversion of biodiesel-derived crude glycerol into carotenoids by *Sporobolomyces*

pararoseus TISTR5213. AMBC conference. 2014. 19-21 February 2014. Bangkok, Thailand.

4. Manowattana, A., **Seesuriyachan, P.**, Techapun, C., and Chaiyaso, T. β -Carotene Production by Red Yeast *Sporobolomyces pararoseus* TISTR5213 Using Waste Glycerol as a Sole Carbon Source. International Conference on Food and Applied Bioscience. February 6th-7th, 2012. Kantary Hills Hotel, Chiang Mai, Thailand.
5. Manowattana, A., **Seesuriyachan, P.**, Techapun, C. and Chaiyaso, T., Optimization of carotenoids production by red yeast *Sporobolomyces pararoseus* TISTR5213 using waste glycerol as a sole carbon source. 4th International FerVAAP Conference. 29th-31st August, 2011, Khon Kaen, Thailand.
6. Chaiyaso, T., **Seesuriyachan, P.**, Leksawasdi, N. and Techapun, C. Biodiesel production from crude physic nut oil (*Jatropha curcas* L.) catalyzed by immobilized lipases. Asian Congress on Biotechnology; Biotechnology for better life. 11th-15th May 2011. Shanghai, China.
7. Manowattana, A., Ta-inthorn, P., **Seesuriyachan, P.**, Techapun, C. and Chaiyaso, T., Carotenoids production from red yeasts using waste glycerol as a sole carbon source. International Conference on Agriculture and Agro-Industry (ICAAI2010). Food, Health and Trade 19th-20th November 2010. Mae Fah Luang University, Chiang Rai, Thailand.
8. **Phisit Seesuriyachan**, Ampin Kuntiya, Thanongsak Chaiyaso, Prasert Hanmoungjai, Noppol Leksawasdi, and Charin Techapun. 2013 Influence of azo dye in lactic acid production under open fermentation system from whey by micro-aerobic Sequencing Batch Reactor (micro-aerobic SBR) using free cell suspensions of *Lactobacillus casei* TISTR 1500. The 4th regional AFOB symposium 2012: Bioenergy, biorefinery and beyond. January 17-19, 2013. The Chiangmai Grand View Hotel and Convention Center, Chiang Mai, Thailand
9. **Phisit Seesuriyachan**, Nidtya Tantiwa and Ampin Kuntiya. 2013. Optimization of methyl orange decolorization by freely suspended cells of *Lactobacillus casei* TISTR 1500 using Response Surface Methodology (RSM) via Central Composite Design (CCD). The 4th regional AFOB symposium 2012: Bioenergy, biorefinery and beyond.

January 17-19, 2013. The Chiangmai Grand View Hotel and Convention Center, Chiang Mai, Thailand.

10. Mongkondee, S. and **Seesuriyachan, P.** 2012. Production of lactic acid by lactic acid bacteria from cheese whey in an open system with a micro-aerobic Sequencing Batch Reactor. The 38th Congress on Science and Technology of Thailand. October 17 – 19, 2012. The Empress Convention Centre Hotel, Chiang Mai, Thailand.
11. **Seesuriyachan, P.**, Kuntiya, A., Chaiyaso, T., Hanmoungjai, P., Leksawasdi, N., Techapun, C. 2012. Enhancement of exopolysaccharide production by *Lactobacillus confusus* with pH-controlled fermentation under high salinity stress. IBS 2012 15th International Biotechnology Symposium and Exhibition, September 16-21, 2012. EXCO, Daegu, Korea.
12. Tantiwa, N., Toom-ngern, H., Ninlapackdee, T., Kuntiya, A. and **Seesuriyachan, P.** 2012. High efficiency of phenol biodegradation by newly isolated thermophilic *Geobacillus stearothermophilus* TISTR 1977 in semi-continuous system. International conference on Food and applied bioscience. 6-7 February 2012. Kantary Hill Hotel., Chiang Mai, Thailand.

3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทงศักดิ์ ไชยาโส

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการ

วารสารระดับชาติ

1. Srisuwan, W., Techapun, C., Srisuriyachan, P., Watanabe, M. and **Chaiyaso, T.** 2016. Screening of Oleaginous Yeast for Lipid Production Using Rice Residue from Food Waste as a Carbon Source. *KKU Research Journal*. 22: 116-126.
2. Manysoat, S., Jomduang, S. and **Chaiyaso, T.** 2014. Effect of Loog-pang Sources on Job's tears Sato Production. *KKU Resource Journal*: 19: 34-42.

วารสารระดับนานาชาติ

1. **Chaiyaso, T.**, Manwattana, A., Techapun, C. and Watanabe, M. 2019. Efficient bioconversion of enzymatic corncob hydrolysate into biomass and lipids by oleaginous yeast *Rhodospiridium paludigenum* KM281510. *Preparative Biochemistry and Biotechnology*. 545-556.
2. Sinjaroonsak, S., **Chaiyaso, T.** and H-Kittikun, A. 2019. Optimization of cellulase and xylanase productions by *Streptomyces thermocrophilus* strain TC13W using oil

- palm empty fruit bunch and tuna condensate as substrates. *Applied Biochemistry and Biotechnology*. XX: XX-XX. (<https://doi.org/10.1007/s12010-019-02986-3>)
3. Sinjaroonsak, S., **Chaiyaso, T.** and H-Kittikun, A. 2019. Optimization of Cellulase and Xylanase Productions by *Streptomyces thermocoprophilus* TC13W Using Low Cost Pretreated Oil Palm Empty Fruit Bunch. *Waste and Biomass Valorization*. XX: XX-XX. (<https://doi.org/10.1007/s12649-019-00720-y>)
 4. Yakul, K., Takenaka, S., Nakamura, K., Techapun, C., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., Watanabe, M., **Chaiyaso, T.** 2019. Characterization of thermostable alkaline protease from *Bacillus halodurans* SE5 and its application in degumming coupled with sericin hydrolysate production from yellow cocoon. *Process Biochemistry*. 78: 63-70.
 5. Watanabe, M., Yamada, C., Maeda, I., Techapun, C., Kuntiya, A., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., **Chaiyaso, T.**, Takenaka, S., Shiono, T., Nakamura, K. and Endo, S. 2019. Evaluating of quality of rice bran protein concentrate prepared by a combination of isoelectronic precipitation and electrolyzed water treatment. *LWT-Food science and Technology*. 99: 262-267.
 6. Boonchuay, P., Techapun, C., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., Hanmoungjai, P., Watanabe, M., Takenaka, S. and **Chaiyaso, T.** 2018. An integrated process for xylooligosaccharide and bioethanol production from corncob. *Bioresource Technology*. 256: 399-407.
 7. Jantanasakulwong, K., Wongsuriyasak, S., Rachtanapun, P., Seesuriyachan, P., **Chaiyaso, T.**, Leksawasdi, N., Techapun, C. 2018. Mechanical properties improvement of thermoplastic corn starch and polyethylene-grafted-maleicanhydride blending by Na⁺ ions neutralization of carboxymethyl cellulose. *International Journal of Biological Macromolecules*. 120: 297-301.
 8. Khemacheewakul, J., Techapun, C., Kuntiya, A., Sanguanchaipaiwong, V. **Chaiyaso, T.**, Hanmoungjai, P., Seesuriyachan, P., Leksawasdi, N., Nunta, R., Sommanee, S., Jantanasakulwong, K., Chakrabandhu, Y., and Noppol Leksawasdi, N. 2018. Development of Mathematical Model for Pyruvate Decarboxylase Deactivation Kinetics by Benzaldehyde with Inorganic Phosphate Activation Effect. *Chiang Mai J. Sci.* 2018; 45(3): 1426-1438
 9. **Chaiyaso, T.**, Srisuwan, W., Techapun, C., Watanabe, M and Takenaka, S. 2018. Direct bioconversion of rice residue from canteen waste into lipids by new amylolytic oleaginous yeast *Sporidiobolus pararoseus* KX709872. *Preparative Biochemistry and Biotechnology*. 48(4): 361-371.
 10. Manowattana, A. and **Chaiyaso, T.** 2018. Enhancement of carotenoids and lipids production by oleaginous red yeast *Sporidiobolus pararoseus* KM281507. *Preparative Biochemistry and Biotechnology*. 48(1): 13-23.

11. Manowattana, A., Techapun, C., Watanabe, M. and **Chaiyaso, T.** 2018. Bioconversion of biodiesel-derived crude glycerol into lipids and carotenoids by an oleaginous red yeast *Sporidiobolus pararoseus* KM281507 in an airlift bioreactor. *Journal of Bioscience and Bioengineering*. 125(1): 59-66.
12. Takenaka, S., Yoshinami, J., Kuntiya, A., Techapun, C., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., **Chaiyaso, T.** Watanabe, M., Tanaka, K., Yoshida, K. 2018. Characterization and mutation analysis of a halotolerant serine protease from a new isolate of *Bacillus subtilis*. 2017. *Biotechnology Letter*. 40(1): 189-196.
13. Seesuriyachan, P., Kawee-ai, A. and **Chaiyaso, T.** 2017. Green and chemical-free process of enzymatic xylooligosaccharide production from corncob: enhancement of the yields using a strategy of lignocellulosic destructuration by ultra-high pressure pretreatment. *Bioresource Technology*. 241: 537-544.
14. Watanabe, M., Techapun, C., Kuntiya, A., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., **Chaiyaso, T.**, Takenaka, S., Maeda, I., Koyama, M. and Nakamura, K. 2017. Extracellular protease derived from lactic acid bacteria stimulates the fermentative lactic acid production from the by-products of rice as a biomass refinery function. *Journal of Bioscience and Bioengineering*. 123: 245-251.
15. Boonchuay, P., Takenaka, S., Kuntiya, A., Techapun, C., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P. and **Chaiyaso, T.** 2016. Purification, characterization, and molecular cloning of the xylanase from *Streptomyces thermovulgaris* TISTR1948 and its application to xylooligosaccharide production. *Journal of Molecular Catalysis B: Enzymatic*. 129: 61-68.
16. Pensri, T., Aggarangsi, P., **Chaiyaso, T.** and Chandet, N. 2016. Potential of fermentable sugar production from Napier cv. Parkchong 1 grass residue as a substrate to produce bioethanol. *Energy Procedia*. 1-9.
17. Kawee-ai, A., Srisuwun, A., Tantiwa, N., Nontaman, W., Boonchuay, P., Kuntiya, A., **Chaiyaso, T.**, and Seesuriyachan, P. 2016. Eco-friendly processing in enzymatic xylooligosaccharide production from corncob: Influence of pretreatment with sonocatalytic-synergistic Fenton reaction and its antioxidant potentials. *Ultrason. Sonochem*. 31; 184-192.
18. Seesuriyachan, P., Kuntiya, A., Kawee-ai, A., Techapun, C., **Chaiyaso, T.**, and Leksawasdi, N. 2015. Improvement in efficiency of lignin degradation by Fenton reaction using synergistic catalytic action. *Ecol. Eng.* 85; 283-287.
19. Manowattana, A., Techapun, C., Seesuriyachan, P., Hanmoungjai, P. and **Chaiyaso, T.** 2015. β -Carotene production by *Sporobolomyces pararoseus* TISTR5213 using crude glycerol as the sole carbon source. *Chiang Mai J. Sci.* 2015: 42(1) : 17-33
20. Takenaka, S., Miyatake, A., Tanaka, K., Kuntiya, A., Techapun, C., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., **Chaiyaso, T.**, Watanabe, M. and Yoshida, K. 2015. Characterization

of the native form and the carboxy-terminally truncated halotolerant form of α -amylases from *Bacillus subtilis* strain FP-133. *Journal of Basic Microbiology*. 55:780–789

21. Boonchuay, P., Techapun, C., Seesuriyachan P. and **Chaiyaso, T.** 2014 Xylooligosaccharides production from corncob using crude thermostable endo-sylanase from *Streptomyces thermovulgaris* TISTR1948 and their prebiotic properties. *Food Sci. Biotechnol.* 23(5): 1515-1523.

การนำเสนอผลงานในที่ประชุมทางวิชาการ

บทความฉบับเต็มในงานประชุมวิชาการ (Proceeding)

1. Yakul, K., Kuntiya, A., Techapun, C., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., Watanabe, M., Nakamura, K., Takenaka, S. and **Chaiyaso, T.** 2017. Optimization production of thermostable alkaline-protease from *Bacillus halodurans* SE5 and its application on bioactive peptides production from sericin. The 29th Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology and International Conference. November 23-25, 2017. Swissôtel Le Concorde. Bangkok. Thailand. (Proceeding 177-191).
2. Boonchuay, P. Kuntiya, A., Techapun, C., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., Hanmoungjai, P., Watanabe, M., Takenaka, S. and **Chaiyaso, T.** 2017. Optimization of fermentable sugar production from cellulose-rich corncob residue, a solid waste from xylooligosaccharides production process. The 29th Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology and International Conference. November 23-25, 2017. Swissôtel Le Concorde. Bangkok. Thailand. (Proceeding 148-160).
3. Srisuwan, W., Techapun, C., Srisuriyachan, P., Watanabe, M. and **Chaiyaso, T.** 2016. Screening of Oleaginous Yeast for Lipid Production Using Rice Residue from Food Waste as a Carbon Source. *KKU Research Journal*. 22: 116-126.
4. Srisuwan, W., Techapun, C., Seesuriyachan, P., Watanabe, M and **Chaiyaso. T.** Screening of Oleaginous Yeast for Lipid Production Using Rice Residue from Food Waste as a Carbon Source. The 6th International Conference on Fermentation Technology for Value Added Agriculture Products (FerVAAP2015). (Proceeding 77-84).
5. Manowattana, A. and **Chaiyaso, T.** 2015. Improvement of carotenoids and lipids productions by a mutant strain of *Sporidiobolus pararoseus*. The 2015 International Forum-Agriculture, Biology, and Life Science (IFABL 2015). Sapporo, Japan, 23-25 June 2015 (Proceeding 1-11)
6. Pensri, T., Aggarangsi, P., **Chaiyaso, T.** and Chandet, N. 2015. Potential of fermentable sugar production form Napier cv. Parkchong 1 grass residue as a substrate to produce bioethanol. 12th Eco-Energy and Materials Science and Engineering Symposium, Krabi, Thailand, June 11-14, 2015 (Proceeding 42-46).

ผลงานการนำเสนอในที่ประชุมวิชาการในระดับชาติและนานาชาติ (แบบโปสเตอร์และปากเปล่า)

1. **Chaiyaso, T.**, Yakul, K., Techapun, C., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., Watanabe, M., Nakamura, K., and Takenaka, S. 2018. Purification, characterization of thermostable alkaline serine protease from *Bacillus halodurans* SE5 and its application on bio-bleaching of yellow cocoon. Core to Core Program (Advanced Research Networks) (2014-2019), 2-4 December 2018 The University Hall, Yamaguchi University, Yamaguchi, Japan. (Poster presentation).
2. Yakul, K., Kuntiya, A., Techapun, C., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., Watanabe, M., Nakamura, K., Takenaka, S. and **Chaiyaso, T.** 2017. Optimization production of thermostable alkaline-protease from *Bacillus halodurans* SE5 and its application on bioactive peptides production from sericin. The 29th Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology and International Conference. November 23-25, 2017. Swissôtel Le Concorde. Bangkok. Thailand. (Oral presentation, FA-O-105).
3. Boonchuay, P. Kuntiya, A., Techapun, C., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., Hanmoungjai, P., Watanabe, M., Takenaka, S. and **Chaiyaso, T.** 2017. Optimization of fermentable sugar production from cellulose-rich corncob residue, a solid waste from xylooligosaccharides production process. The 29th Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology and International Conference. November 23-25, 2017. Swissôtel Le Concorde. Bangkok. Thailand. (Poster presentation, FA-P-120).
4. Srisupa, S., Techapun, C., Hanmoungjai, P., Watanabe, M., and **Chaiyaso, T.** 2017. Bioethanol production from cellulose-rich corncob residue using a thermotolerant yeast *Candida glabrata* KY618710 via the simultaneous saccharification and fermentation process. The 29th Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology and International Conference. November 23-25, 2017. Swissôtel Le Concorde. Bangkok. Thailand. (Poster presentation, BB-P-104).
5. Keawsalud, T. Techapun, C., Seesuriyachan, P., Takenaka, S., Watanabe, M., and **Chaiyaso, T.** 2017. Screening and isolation of thermostable alkaline keratinase producing bacteria from hot spring. The 29th Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology and International Conference. November 23-25, 2017. Swissôtel Le Concorde. Bangkok. Thailand. (Poster presentation, EB-P-010).
6. **Chaiyaso, T.**, Boonchuay, P., Kuntiya, A., Techapun, C., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., Watanabe, M. and Takenaka, S. 2017. Integrated process for xylooligosaccharides (XOs) and bioethanol productions from corncob. International Joint Seminar Core to Core Program A. Advanced Research Networks “Establishment of an international research core for new bio-research fields with microbes from tropical areas (World-class research hub of tropical microbial resources and their utilization)” and e-ASIA JRP kick-off meeting (Part of The Thailand Research EXPO 2017) 26th August 2017 at

The Centara Grand & Bangkok Convention Centre, Central World, Thailand (Oral presentation).

7. **Chaiyaso, T.**, Boonchuay, P., Takenaka, S., Watanabe, M., Kuntiya, A., Techapun, C., Lesawasdi, N. and Seesuriyachan, P. 2016. Purification and characterization of thermostable cellulase-free endo-xylanase from *Streptomyces thermovulgaris* TISTR1948 and its application on xylooligosaccharide productions. The 2nd Joint Seminar Core to Core Program A. Advanced Research Network. 14th-15th November 2016. Bangsaen Heritage Hotel, Chonburi, Thailand (Oral presentation, OV-2).
8. Watanabe, M., Techapun, C., Lesawasdi, N., Kuntiya, A., Seesuriyachan, P., **Chaiyaso, T.** and Takenaka, S. 2016. Recovery of protein and phosphorus compound and fermentative lactic acid production from defatted rice bran by using pilot scale plant. The 2nd Joint Seminar Core to Core Program A. Advanced Research Network. 14th-15th November 2016. Bangsaen Heritage Hotel, Chonburi, Thailand (Poster presentation, PV-5).
9. Takenaka, S., Osaka U., Kuntiya, A., Techapun, C., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., Watanabe, M., **Chaiyaso, T.** 2016. Characterization of Lipase from Thermotolerant *Streptomyces thermoviolaceus* Strain TCW. The 2nd Joint seminar Core to Core Program A. Advanced Research Networks on “Establishment of an international research core for new bio-research fields with microbes from tropical areas”, 14th-15th Nov., Bangsaen Heritage Hotel, Chonburi, Thailand, abstract p. 139 (Poster presentation, PV-8).
10. **Chaiyaso, T.**, Manowattana, A., Techapun, C., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P. and Watanabe, M. 2016. High efficiency bioconversion of crude glycerol into lipids and carotenoids by *Sporidiobolus pararoseus* operating in the airlift bioreactor. The 5th International Conference on Biomass Energy & Exhibition (ICBE 2016). China National Convention Center, Beijing, People Republic of China. 16-19 October 2016. Oral Presentation: 08.55 – 09.15, 18 October 2016.
11. Srisuwan, W., Techapun, C., Seesuriyachan, P., Watanabe, M. and **Chaiyaso, T.** 2015. Screening of Oleaginous Yeast for Lipid Production Using Rice Residue from Food Waste as a Carbon Source. The 6th International Conference on Fermentation Technology for Value Added Agricultural Products (FerVAAP 2015). 29 - 31 July 2015. Centara Hotel & Convention Center, Khon Kaen, Thailand.
12. Boonchuay, P., Takenaka, S., Watanabe, M., Kuntiya, A., Techapun, C., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., Hanmoungjai, P. and **Chaiyaso, T.** 2015. Purification and Characterization of Thermostable Cellulase-free Endo-xylanase from *Streptomyces thermovulgaris* TISTR1948. The 6th International Conference on Fermentation Technology for Value Added Agricultural Products (FerVAAP 2015). 29 - 31 July 2015. Centara Hotel & Convention Center, Khon Kaen, Thailand.

13. Manowattana, A., Techapun, C., Watanabe, M. and **Chaiyaso, T.** 2015. Application of Airlift Bioreactor for the Enhancement of Carotenoids Production by *Sporidiobolus pararoseus* using Crude Glycerol as a Carbon Source. The 6th International Conference on Fermentation Technology for Value Added Agricultural Products (FerVAAP 2015). 29 - 31 July 2015. Centara Hotel & Convention Center, Khon Kaen, Thailand.
14. **Chaiyaso, T.**, Kuntiya, A., Techapun, C. Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., Takenake, S. and Watanabe, M. 2014. Purification and characterization of lipase from thermotolerant *Streptomyces thermocarboxydus* ME168 and its application on sugar esters synthesis. (Poster). Abstract page number 145.
15. Takenaka, S., Kuntiya, A., Seesuriyachan, P., **Chaiyaso, T.**, Techapun, C. Leksawasdi, N. and Watanabe, M. 2014. Characterization of halotolerant extracellular enzymes form *Bacillus subtilis* FP-133. New Core to Core Program. Advanced Research Networks, The 1st Joint Seminar, 10th-11th August 2014, the Centara Grand & Bangkok Convention Centre, Central World, Bangkok, Thailand. (Oral) Abstract page number 44.
16. Manowattana, A., Seesuriyachan, P. Techapun, C., and **Chaiyaso, T.** 2014. Microbial conversion of biodiesel-derived crude glycerol into carotenoids by *Sporobolomyces pararoceus* TISTR5213. AMBC conference. 2014. 19-21 February 2014. Bangkok, Thailand.

ผลงานทางวิชาการอื่น ๆ

1. อนุสิทธิบัตรชื่อการประดิษฐ์ “กระบวนการผลิตยีสต์สีแดงในรูปแบบผงแห้ง” เลขที่คำขอ 1803001375 วันที่ยื่นขอ 19 มิถุนายน 2561.

งานวิจัย

1. การผลิตอาหารเสริมสุขภาพสัตว์จากยีสต์แดง (*Sporidiobolus pararoseus*) ในระดับอุตสาหกรรม เพื่อการผลิตสัตว์ที่ยั่งยืน. 2562. แหล่งทุน: ได้รับการสนับสนุนเงินทุนการวิจัยจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช) (กำลังดำเนินการ)
2. ความปลอดภัยและประสิทธิภาพต้านก่อการกลายจากอะฟลาทอกซินบีหนึ่งของยีสต์แดง (*Sporidiobolus pararoseus*) ในหนูทดลอง. 2562. แหล่งทุน: ได้รับการสนับสนุนเงินทุนการวิจัยจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช) (กำลังดำเนินการ)
3. ปริญญาเอกกัญจนานิกษกรุ่น 20 (นายธันยวัฒน์ แก้วสุด). 2561. แหล่งทุน: สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สกสว.) (กำลังดำเนินการ)
4. การทำบริสุทธิ์และศึกษาคุณสมบัติของเอนไซม์อัลคาไลโปรตีเอสชนิดทนร้อนจาก *Bacillus halodurans* SE5 และการนำไปใช้ในการผลิตเปปไทด์ที่มีฤทธิ์ทางชีวภาพจากโปรตีนกาวไหม. 2561. แหล่งทุน: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
5. ทุนโครงการปริญญาเอกกัญจนานิกษกรุ่นที่ 19 (นายกมล ยากุล). 2560. แหล่งทุน: สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สกสว.) (กำลังดำเนินการ)

6. การผลิตโปรตีนไฮโดรไลสจากขนไก่โดยใช้เอนไซม์เคราตินเนสทนร้อนจาก *Bacillus halodurans* SE5 และการนำไปใช้เป็นสับสเตรตในการผลิตพลาสติกชีวภาพชนิดทนร้อน. 2561. แหล่งทุน: ได้รับการสนับสนุนเงินอุดหนุนการวิจัยจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช) (โครงการเสร็จสิ้น)
7. การเปลี่ยนแปลงทางชีวภาพของกลีเซอรอลดิบที่ได้จากการผลิตไบโอดีเซลให้เป็นสารลิกพิดและแคโรทีนอยด์โดยใช้ยีสต์โอลิจีเนสและศักยภาพในการนำไปใช้เป็นสารตั้งต้นในการผลิตไบโอดีเซล. 2560. แหล่งทุน: ได้รับการสนับสนุนเงินอุดหนุนการวิจัยจากสำนักงานนโยบายและแผนพลังงาน นางสาวอัจฉรา มะโนวัฒนา (โครงการเสร็จสิ้น)
8. การผลิตลิกพิดและแคโรทีนอยด์จากโอลิจีเนสยีสต์โดยใช้เศษข้าวที่ได้จากขยะอาหารเป็นแหล่งคาร์บอน. 2560. แหล่งทุน: ได้รับการสนับสนุนเงินอุดหนุนการวิจัยจากกองบริหารแผนและงบประมาณการวิจัย - ทุนบัณฑิต (กบง.) นางสาววิมาดา ศรีสุวรรณ (โครงการเสร็จสิ้น)
9. การพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตเอทานอลจากเซลลูโลสโดยจุลินทรีย์ที่มีประสิทธิภาพ แหล่งทุน: ได้รับการสนับสนุนเงินอุดหนุนการวิจัยจากสำนักงานนโยบายและแผนพลังงาน. 2558. (โครงการเสร็จสิ้น)
10. การผลิตไซโลโอลิโกแซ็กคาไรด์จากวัสดุเหลือทิ้งทางการเกษตรโดยใช้เอนไซม์ไซลานเนส จากเชื้อ *Streptomyces thermovulgaris* TISTR1948 และการนำไปใช้เป็นสารปรับไบโอดีทิกส์. 2557. แหล่งทุน: ได้รับการสนับสนุนเงินอุดหนุนการวิจัยจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช) (โครงการเสร็จสิ้น)

4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธรรณพ เหล่ากุลดิลก

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการ

วารสารระดับชาติ

1. Tatongjai, K., & Laokuldilok, T. 2018. Effects of Purple Rice Bran Addition on the Physicochemical-Sensorial Properties and Storage Stability of Chinese Sausage. *Journal of Food Technology, Siam University*. 1: 44-57. (in Thai)

วารสารระดับนานาชาติ

1. Kanha, T., Surawang, S., Pitchakarn, P., Regenstein, J. M. and Laokuldilok, T. 2019. Copigmentation of cyanidin 3-O-glucoside with phenolics: Thermodynamic data and thermal stability. *Food Bioscience*. 30: XX-XX. (<https://doi.org/10.1016/j.fbio.2019.100419>)
2. Kawee-ai, A., Ritthibut, N., Manassa, A., Moukamnerd, C., Laokuldilok, T., Surawang, S., Wangtueai, S., Phimolsiripol, Y., Regenstein, J.M., & Seesuriyachan, P. 2018. Optimization of simultaneously enzymatic fructo- and inulo-oligosaccharide production using co-substrates of sucrose and inulin from Jerusalem artichoke. *Preparative Biochemistry and Biotechnology*. 48(2): 194-201.

3. Pasakawee, K., Srichairatanakool, S., **Laokuldilok, T.**, & Utama-ang, N. 2018. Antioxidant activity and starch-digesting enzyme inhibition of selected Thai herb extracts. *Chiang Mai Journal of Science*. 45(1): 263-276.
4. **Laokuldilok, T.**, Potivas, T., Kanha, N., Surawang, S., Seesuriyachan, P., Wangtueai, S., Phimolsiripol, Y., & Regenstein, J.M. 2017. Physicochemical, Antioxidant, and Antimicrobial Properties of Chitooligosaccharides Produced using Three Different Enzyme Treatments. *Food Bioscience*. 18: 28-33.
5. Sarringkarin, W., & **Laokuldilok, T.** 2017. Optimization of the Production Conditions of Glutinous Rice Bran Protein Hydrolysate with Antioxidative Properties. *CMU Journal of Natural Sciences*. 16(1): 1-18.
6. **Laokuldilok, T.**, & Kanha, N. 2017. Microencapsulation of Black Glutinous Rice Anthocyanins using Maltodextrins Produced from Broken Rice Fraction as Wall Material by Spray Drying and Freeze Drying. *Journal of Food Processing and Preservation*. 41: 1-10.
7. Phimolsiripol, Y., Siripatrawan, U., Teekachunhatean, S., Wangtueai, S., Seesuriyachan, P., Surawang, S., **Laokuldilok, T.**, Regenstein, J. M., & Henry, C.J. 2017. Technological Properties, in Vitro Starch Digestibility and in Vivo Glycaemic Index of Bread Containing Crude Malva Nut Gum. *International Journal of Food Science & Technology*. 52: 1035-1041.
8. **Laokuldilok, T.**, & Kanha, N. 2015. Effects of Processing Conditions on Powder Properties of Black Gutinous Rice (*Oryza sativa* L.) Bran Anthocyanins Produced by Spray Drying and Freeze Drying. *LWT- Food Science and Technology*. 64: 405-411.
9. **Laokuldilok, T.**, & Rattanathanan, Y. 2014. Protease Treatment for the Stabilization of Rice Bran: Effects on Lipase Activity, Antioxidants, and Lipid Stability. *Cereal Chemistry*. 91(6): 560-565.
10. Potivas, T., & **Laokuldilok, T.** 2014. Deacetylation of Chitin and the Properties of Chitosan Films with Various Deacetylation Degrees. *Chiang Mai University Journal of Natural Sciences*. (Special Issue) 13(1): 559-567.
11. Kanha, N., & **Laokuldilok, T.** 2014. Effects of Spray Drying Temperatures on Powder Properties and Antioxidant Activities of Encapsulated Anthocyanins from Black Glutinous Rice Bran. *Chiang Mai University Journal of Natural Sciences*. (Special Issue) 13(1): 411-423.

การนำเสนอผลงานในที่ประชุมทางวิชาการ

1. Kanha, N., & **Laokuldilok, T.** 2015. Factors affecting extraction of anthocyanins from black glutinous rice (*Oryza sativa* L.) bran. In proceeding of 17th Food

Innovation Asia Conference 2015 (FIAC 2015) “Innovative ASEAN Food Research towards the World”. 18-19 June 2015, Bangkok, Thailand. pp. 305-312.

5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยงยุทธ เฉลิมชาติ

ผลงานวิชาการระดับนานาชาติ

1. Ritnuch, P., Pathomrungsyoungkul, P. and **Chalermchat, Y.** 2014. Drying kinetics and quality of instant lime powder processed by foam-mat drying. *Acta Horticulturae*, 1023, 77-81.
2. Khamkon, P. and **Chalermchat, Y.** 2014. Drying kinetics, colour change and menthol content in American peppermint dried by microwave vacuum dryer. *Acta Horticulturae*, 1023, 283-288.

ผลงานวิชาการระดับชาติ

1. **ยงยุทธ เฉลิมชาติ** และคณะ. 2560. การใช้เทคนิคสนามไฟฟ้าความต่างศักย์สูงกระตุ้นเป็นจังหวะเพื่อเตรียมขั้นต้นในการสกัดสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพจากต้นอ่อนข้าวก่ำเพื่อป้องกันแมลงและการเสื่อมของเซลล์ประสาท(ปีที่ 2). รายงานวิจัย. สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
2. ยาวเรศ ทิพย์สุวรรณรัตน์ มาวงศ์รัตน์ **ยงยุทธ เฉลิมชาติ** วิชระ จิระรัตน์รังษี และปิยวรรณ สิมะไพศาล. 2560. การนำสารสกัดจากแก่นฝางมาใช้ในการยับยั้งแบคทีเรียก่อโรคในอาหาร. เอกสารสืบเนื่องจากการประชุมฯ (Proceedings). การประชุมวิชาการและประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติครั้งที่ 1 “เทิดพระเกียรติวันแม่แห่งชาติ สู่ความมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน” วันที่ 17-18 สิงหาคม 2560 ณ ศูนย์ประชุมนานาชาติดิเอ็มเพรส โรงแรมดิเอ็มเพรส
3. **ยงยุทธ เฉลิมชาติ** และคณะ. 2557. การใช้เทคนิคสนามไฟฟ้าความต่างศักย์สูงกระตุ้นเป็นจังหวะเพื่อเตรียมขั้นต้นในการสกัดสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพจากต้นอ่อนข้าวก่ำเพื่อป้องกันแมลงและการเสื่อมของเซลล์ประสาท. (ปีที่ 1) รายงานวิจัย. สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ

6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล

ผลงานวิชาการระดับนานาชาติ

1. Jainan, A., Deenu, A., Raviyan, P., Sungsuwan, J., Naruenartwongsakul, S., Khamthai, S. 2017. Preliminary study of alkaline pretreatment effect on carboxymethyl flour (CMF) from Chiang Mai University (CMU) purple rice properties. *Chiang Mai Journal of Science* 44(4): 1624-1632.

2. Utama-ang, N., Naruenartwongsakul, S., Phawatwiangnak K. and Samakradhamrongthai, R. 2017. Antioxidative effect of Assam Tea (*Camellia sinesis* Var. *Assamica*) extract on rice bran oil and its application in breakfast cereal. *Food Chemistry* 221: 1733-1740.
3. Noppakun, M., Seesuriyachan, P., Phimolsiripol, Y., Boonyawan, D., Naruenartwongsakul, S. and Intipunya, P. 2016. Effect of plasma gas type on surface modification of pigmented rice. The 2nd Asian International Workshop on Advanced Plasma Technology and Applications, February 22– 23, 2016, Eastin Tan Hotel, Chiang Mai, Thailand.
4. **Leawtrakul, P. and Naruenartwongsakul, S. 2014.** Physicochemical, Antioxidant and Sensory Properties of Puffed Longan-rice Snack by Extrusion Process. *ActaHorticulturae* 1024: 413-418.

7. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทัศน์ สุระวัง

ผลงานตีพิมพ์ระดับนานาชาติ

1. Siriwoharn, T. and **Surawang, S.** 2018. Protective effect of sweet basil extracts against vitamin C degradation in a model solution and in guava juice. **Journal of Food Processing and Preservation**. : (7)42e .13646. <https://doi.org/10.1111/jfpp.0 - 136460>
2. Phovisal, S. Sriwoharn, T. and **Surawang, S.** 2018. Effect of drying process and storage temperature on probiotic *Lactobacillus casei* in edible films containing prebiotics .**Food and Applied Bioscience Journal**. 6: 105–116.
3. Kawee-ai, A., Ritthibut, N., Manassa, A., Moukamnerd, C., Laokuldilok, T., Surawang, S., Wangtueai, S., Phimolsiripol, Y., Regenstein, J. M. and Seesuriyachan, P. 2018. Optimization of simultaneously enzymatic fructo- and inulo-oligosaccharides production using co-substrates of sucrose and inulin from Jerusalem artichoke. *Preparative Biochemistry and Biotechnology*. 48: 194-201.
- 4.. Trafialek J., Drosinos E.H., Laskowski W., Jakubowska-Gawlik K., Tzamalís P., Leksawasdi N., **Surawang S.** and Kolanowski W., Street food vendors' hygienic practices in some Asian and EU countries–A survey. 2017. *Food Control*, doi: 10.1016 /j.foodcont.2017.09.030.
5. Laokuldilok T, Potivas T, Kanha N, **Surawang S**, Seesuriyachan P, Wangtueai S, Phimolsiripol Y, and Regenstein JM. 2017. Physicochemical, antioxidant, and antimicrobial properties of chitooligosaccharides produced using three different enzyme treatments. *Food Bioscience*, 18: 28-33.
6. Phimolsiripol Y, Siripatrawan U, Teekachunhatean S, Wangtueai S, Seesuriyachan P, **Surawang S**, Laokuldilok T, and Regenstein JM, and Henry CJ. 2017. Technological properties, in vitro starch digestibility and in vivo glycaemic index of

- bread containing crude malva nut gum. *International Journal of Food Science and Technology*, 52(4): 1035–1041.
7. Prommajak, T., Sang Moo Kim, Cheol-Ho Pan, Sang Min Kim, **Surawang, S.** and Rattanapanone, N. (2016) Identification of Antioxidants in Lamiaceae Vegetables by HPLC-ABTS and HPLC-MS. *Chiang Mai University Journal of Natural Sciences*, 15(1) : 38-21.
 8. Phimolsiripol, Y., **Surawang, S.**, Pongsirikul, I., Sriwattana, S., Uttama-ang, N., Imarromna, J., Sangsee, O. and Rattanapanone, N. (2015). Development of ready-to-eat liquid food from purple glutinous rice with reduced sugar and enriched fiber for elderly. *Srinakharinwirot Science Journal*. 31: 71-86.
 9. Prommajak, T., Sang Moo Kim, Cheol-Ho Pan, Sang Min Kim, **Surawang, S.** and Rattanapanone, N. (2015). Prediction of Antioxidant Capacity of Thai Vegetable Extracts by Infrared Spectroscopy. *Chiang Mai Journal of Sciences*. 42(3): 657-668.
 10. Sriwattana, S., Phimolsiripol, Y., Pongsirikul, I., Utama-ang, N., **Surawang, S.**, Decharatanangkoon, S., Chindaluang, Y., Senapa, J., Wattanachariya, W., Angeli, S. and Thakeow, P. (2015). Development of a Concentrated Strawberry Beverage Fortified with Longan Seed Extract. *Chiang Mai University Journal of Natural Sciences*, 14(2) : 175 - 188 .
 11. Prommajak, T., Sang Moo Kim, Cheol-Ho Pan, Sang Min Kim, **Surawang, S.** and Rattanapanone, N. (2014). Prediction of antioxidant capacity of Thai indigenous vegetable extracts by ¹H nuclear magnetic resonance spectroscopy. *CMU Journal of Natural Sciences*. 14(2): 207-222.
 12. Prommajak, T., Sang Moo Kim, Cheol-Ho Pan, Sang Min Kim, **Surawang, S.** and Rattanapanone, N. (2014). Identification of Antioxidants in young mango leaves by LC-ABTS and LC-MS. *CMU Journal of Natural Science*. 13(3): 317-330.
 13. Prommajak, T., Surawang, S., Leksawasdi, N., Sang Moo Kim, Cheol-Ho Pan, Sang Min Kim and Rattanapanone, N. 2014. Identification and ultrasonic-assisted extraction of antioxidants from *Ficus lacor* Buch. young leaves. *Proceedings 1st Joint ACS AGFD – ACS ICSCS Symposium on Agricultural and Food Chemistry, Thailand, March 4-5, 2014*. 76-81.
 14. Prommajak, T., Surawang, S. and Rattanapanone, N. 2014. Ultrasonic-assisted extraction of phenolic and antioxidative compounds from lizard tail (*Houttuynia cordata* Thunb.). *Songklanakarin Journal of Science and Technology*. 36(1); 65-72.

1. Laokudilok, T. **Surawang, S.**, and Klinhom, J. (2013). Influence of Milling Time on the Nutritional Composition and Antioxidant Content of Thai Rice Bran. *Food and Applied Bioscience Journal*. 1(3): 112-130.
2. ธรรมรัตน์ แสงหิรัญ และ **สุทัศน์ สุระวัง.** (2556). สภาวะที่เหมาะสมในการสกัดแอสตาแซนทินจากหัวกุ้งโดยไซเอนโซมปาเปนรวมกับน้ำมันรำข้าว. วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต. 6(1)-11 : Jan-Jun 2013.

การนำเสนอผลงานวิชาการระดับชาติ

1. Prommajak, T., **Surawang, S.**, Leksawasdi, N., Sang Moo Kim, Cheol-Ho Pan, Sang Min Kim and Rattanapanone, N. (2014). Identification and ultrasonic-assisted extraction of antioxidants from *Ficus lacor* Buch. young leaves. *Proceedings 1st Joint ACS AGFD – ACS ICSC Symposium on Agricultural and Food Chemistry, Thailand, March 4-5, 2014.* 76-81.

ผลงานวิจัย

1. การพัฒนาการผลิตชุดอาหารในระดับอุตสาหกรรมต้นแบบเพื่อส่งเสริมโภชนาการของผู้สูงอายุที่มีปัญหาด้านการกลืน : สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) (สวก.) ปีงบประมาณ 2562 (2,772,400 บาท)
2. การพัฒนาเส้นก๋วยเตี๋ยวลดค่าดัชนีน้ำตาล และการใช้โคโตซานเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา แหล่งทุน: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ปีงบประมาณ 1 กพ.2561- 31 มค. 2563 (502,000 บาท)
3. การผลิตโปรตีนไฮโดรไลเซตจากหนอนนก (*Tenebrio molitor*) เพื่อประยุกต์ใช้ในเครื่องดื่มสำเร็จรูปโปรตีนสูง, แหล่งทุน: วช. ปีงบประมาณ 2561 (795,000 บาท)
4. การผลิตโปรตีนไฮโดรไลเซตจากจิ้งหรีดทองแดงลาย (*Acheta domestica*) สำหรับประยุกต์ใช้ในเครื่องดื่มสำเร็จรูปโปรตีนสูง, แหล่งทุน: สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) ปีงบประมาณ 2561 (160,000 บาท)
5. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งเสริมโปรไบโอติก โดยเทคนิคการเคลือบผิวด้วยสารเคลือบพรีไบโอติกที่บริโภคได้, แหล่งทุน: วช. ปีงบประมาณ 2560 (530,000 บาท)
6. การพัฒนาวิธีการผลิตและเปรียบเทียบแปปไทด์ที่มีฤทธิ์ต้านออกซิเดชันที่ได้จากส่วนต่างๆ ของผลพลอยได้ของอุตสาหกรรมแปรรูปปลาทูน่า, แหล่งทุน: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ปีงบประมาณ 2559 (150,000 บาท)
7. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารว่างจากกากใบชาเหลือทิ้งจากการผลิตชาหมัก Kombucha แหล่งทุน: อุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ จังหวัดเชียงใหม่ (NSP58-IRTC20) ปีงบประมาณ 2558 (400,000 บาท)
8. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เอนเนอร์จีบาร์ที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงจากสาหร่ายเกลียวทองเพื่อใช้ในเชิงพาณิชย์” แหล่งทุน: อุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ จังหวัดเชียงใหม่ (NSP57-IRTC04) ปีงบประมาณ 2557 (400,000 บาท)

งานวิจัยที่กำลังทำ

1. การพัฒนาการผลิตชุดอาหารในระดับอุตสาหกรรมต้นแบบเพื่อเสริมโภชนาการของผู้สูงอายุที่มีปัญหาด้านการกลืน แหล่งทุน: สวก. ปีงบประมาณ .2561 สถานภาพในการทำวิจัย) หัวหน้าแผนงานวิจัย :27 ก.ย.

2560- 26 ก.ย.2562) 2,772,400.00 บาท

2. การพัฒนาเส้นก๋วยเตี๋ยวลดค่าดัชนีน้ำตาล และการใช้โคโคซานเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาของ พวอ./แหล่ง . สกวมSD 6110054 (รหัสโครงการ 6022099) (15 พค.2561-14 พค .2563) 502,000 บาท
3. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งเสริมโพรไบโอติก โดยเทคนิคการเคลือบผิวด้วยสารเคลือบพรีไบโอติกที่ บริโภคได้, แหล่งทุน วช. ปีงบประมาณ :2560 สถานภาพในการทำวิจัย .การ (ต.คหัวหน้าโครงการ :2559-ก .ย. 2560)
4. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมหวานสำหรับผู้สูงอายุที่มีภาวะกลืนลำบาก ในแผนงานวิจัยเรื่องนวัตกรรมอาหาร สำหรับผู้สูงอายุที่มีภาวะกลืนลำบาก แหล่งทุน .วช. สถานภาพในการทำวิจัย: ผู้ร่วมโครงการ (ต.ค :2559- ก .ย.2560)

8. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุธี วังเตื่อย

ผลงานวิชาการ :

โครงการวิจัย

หัวหน้าโครงการวิจัย

1. การสกัดเปปไทด์ที่มีกิจกรรมป้องกันแสงจากปลิงทะเลและแมงกะพรุนไทยเพื่อผลิตภัณฑ์ป้องกันแสงยูวี แหล่งทุน: แผนบูรณาการวิจัยและนวัตกรรม สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) (ต.ค. 2561-ก.ย. 2562)
2. การผลิตโปรตีนไฮโดรไลเสทที่มีฤทธิ์ทางชีวภาพจากเลือดและเนื้อดำของปลาทูน่าเพื่อใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อ สุขภาพสำหรับผู้สูงอายุ แหล่งทุน: แผนบูรณาการวิจัยและนวัตกรรม สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) (ต.ค. 2560-ก.ย. 2561)
3. การใช้ประโยชน์จากผลพลอยได้จากการผลิตซูริมิในรูปแบบเจลาตินปลาและเจลาตินปลาไฮโดรไลเสทเพื่อยืดอายุ การเก็บรักษาสัตว์น้ำสดแช่เย็น แหล่งทุน: สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) (ต.ค. 2559-ก.ย. 2560)
4. การใช้ประโยชน์จากผลพลอยได้จากการผลิตซูริมิในรูปแบบเจลาตินปลาและเจลาตินปลาไฮโดรไลเสทเพื่อ ปรับปรุงคุณภาพของเส้นบะหมี่ปราศจากกลูเตน แหล่งทุน: สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) (ต.ค. 2558-ก.ย. 2559)
5. การประยุกต์แสงอินฟราเรดย่านใกล้เพื่อตรวจสอบความสามารถในการอุ้มน้ำและลักษณะเนื้อสัมผัสของปลาทับทิม แล่เย็น แหล่งทุน: ศูนย์บริหารงานวิจัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (ม.ค.-ธ.ค. 2558)
6. การประยุกต์แสงอินฟราเรดย่านใกล้เพื่อตรวจสอบปริมาณสารที่ระเหยได้ทั้งหมด และไตรเมทิลเอมีนในปลา ทับทิมแล่แช่เย็น แหล่งทุน: คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (ต.ค. 2557-ก.ย. 2558)

ผลงานตีพิมพ์

ระดับนานาชาติ

1. Wangtueai, S., Maneerote, J., Seesuriyachan, P., Phimolsiripol, Y., Laokuldilok, T., Surawang, S., Regenstein, J.M. (2020). Combination Effects of Phosphate and NaCl on Physicochemical, Microbiological, and Sensory Properties of Frozen Nile Tilapia

(*Oreochromis niloticus*) Fillets during Frozen Storage. Walailak Journal of Science and Technology. 17: (In Press).

2. Boontakham, P., Sookwong, P., Jongkaewwattana, S., **Wangtueai, S.** and Mahatheeranont, S. (2019). Comparison of grain yield and 2-acetyl-1-pyrroline (2AP) content in leaves and grain of two Thai fragrant rice cultivars cultivated at greenhouse and open-air conditions. Australian Journal of Crop Science. 13(01): 159-169.
3. Vichasilp, C. and **Wangtueai, S.** (2018). Optimisation of soaking conditions to improve the quality of frozen fillets of Bocourti's Catfish (*Pangasius bocourti* Sauvage) using response surface methodology (RSM). Pertanika Tropical Agricultural Science. 41: 139-150.
4. Kawee-ai, A., Ritthibut, N., Manassa, A., Moukamnerd, J., Laokuldilok, T., Surawang, S., **Wangtueai, S.**, Phimolsiripol, Y., Regenstein, J.M., and Seesuriyachan, P. (2018). Optimization of simultaneously enzymatic fructo- and inulo-oligosaccharide production using co-substrates of sucrose and inulin from *Jerusalem artichoke*. Preparative Biochemistry and Biotechnology. 48: 194-201.
5. Laokuldilok, T., Potivas, T., Kanha, N., Surawang, S., Seesuriyachan, P., **Wangtueai, S.**, Phimolsiripol, Y., Regenstein, J.M., (2017). Physicochemical, antioxidant, and antimicrobial properties of chitooligosaccharides produced using three different enzyme treatments. Food Bioscience. 18: 28-33.
6. Phimolsiripol, Y., Siripatrawan, U., Teekachunhatean, S., **Wangtueai, S.**, Seesuriyachan, P., Surawang, S., Laokuldilok, T., Regenstein, J.M., and Henry, C.J. (2017). Technological properties, in vitro starch digestibility and *in vivo* glycaemic index of bread containing crude malva nut gum. International Journal of Food Science and Technology. 52: 1035-1041.
7. Sookwong, P., Suttiarporn, P., Boontakham, P., Seekhow, P., **Wangtueai, S.**, and Mahatheeranont, S. (2016). Simultaneous Quantification of Vitamin E, γ -oryzanol and Xanthophylls from Rice Bran Essences Extracted by Supercritical CO₂. Food Chemistry. 211: 140-147.
8. **Wangtueai, S.**, Vichasilp, C., Pankasemsuk, T., Theanjumpol, P., and Phimolsiripol, Y. (2016). Kinetics and Nondestructive Measurement of Total Volatile Basic Nitrogen and Thiobarbituric Acid-Reactive Substances in Chilled Taptim Fish Fillets Using Near Infrared Spectroscopy (NIRS). International Journal of Food Engineering. 2(1): 16-20.
9. **Wangtueai, S.**, Siebenhandl-Ehn, S., and Haltrich, D. (2016). Optimization of the preparation of gelatin hydrolysates with antioxidative activity from lizardfish (*Saurida spp.*) scales gelatin. Chiang Mai Journal of Science. 43(1): 68-79.
10. **Wangtueai, S.** and Vichasilp, C. (2015). Optimization of Phosphate and Salt Application to Physical and Sensory Properties of Frozen Nile Tilapia Fillets. International Food Research Journal. 22(5): 2002-2009.

11. Kullama, N. and **Wangtueai, S.** (2019). Optimization of edible coating preparation from mixed fish gelatin and fish gelatin hydrolysate enriched with transglutaminase for extending shelf life of chilled Tabtim fish fillets. *Srinakharinwirot Science Journal*. 35(1): 135-152.
12. **Wangtueai, S.** and Maneerote, J. (2018). Effect of phosphate and freeze-thaw cycles on physiochemical and sensory properties of frozen Nile Tilapia (*Oreochromis niloticus*) fillets. *Food and Applied Bioscience Journal*. 6(3). 117-132.
13. Vichasilp, C., Jundapun, P., Wiwacharn, P., and **Wangtueai, S.** (2018). Accumulation of 1-deoxynojirimycin (DNJ) in Different Species of Silkworm Larvae in Northeast of Thailand. *Food and Applied Bioscience Journal*. 6(3). 133-139.
14. Vichasilp, C., Srithupthai, K. and **Wangtueai, S.** (2017). Development of fruit tea from Mao (*Antidesma sp.*) seeds; by-products from Mao juice and wine processing. *Khon Kaen Agriculture Journal*. 45(2): 393-400.
15. Charoenphun, N. and **Wangtueai, S.** (2017). Development of Sticky Rice in Bamboo for Value-added Local Agricultural Products in Sakaeo Province Area. *Journal of Food Technology, Siam University*. 12(1): 48-58.
16. **Wangtueai, S.**, Tongsir, S., Maneerote, J., and Supaviriyakorn, W. (2014). Effect of phosphate on frozen Nile tilapia fillets. *Food and Applied Bioscience Journal*. 2(3): 203-215.
17. **Wangtueai, S.**, Noomhorm, A., Regenstein, J.M., and Anal, A.K. (2013). Value-Added Bioprocessing of Fish Waste to Gelatin. (G. Boran, Ed.). *In Gelatin: Production, Applications and Health Implications*. Nova Science Publishers, Inc., New York, USA. 185-211 pp.

นำเสนอผลงานในการประชุมวิชาการ

18. **Wangtueai, S.**, Vichasilp, C., and Phimolsiripol, Y. (2018). Formulation optimization of gluten-free functional noodles enriched with fish gelatin hydrolysates. In The 9th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 3-5 October 2018, Zagreb, Croatia. (Oral presentation)
19. **Wangtueai, S.**, Vichasilp, C., Pankasemsuk, T., Theanjumol, P., and Phimolsiripol, Y. (2016). Kinetics and nondestructive measurement of total volatile basic nitrogen and thiobarbituric acid-reactive substances in chilled Tabtim fish fillets using near infrared spectroscopy (NIRS). In The International Conference on Food Security and Nutrition - ICFSN 2016 23-25 March 2016, Amsterdam, Netherlands. (Oral presentation)
20. **Wangtueai, S.**, Tongsir, S., Maneerote, J., and Supaviriyakorn, W. (2014). Effect of phosphate on frozen Nile tilapia fillets. In the 2nd International Conference on Food and Applied Bioscience, Chiang Mai, Thailand. (Oral presentation)

21. Singthom, B., Jongthanasansombut, B., Thiengnoi, P., and **Wangtueai, S.** (2013). The Production of Crispy Fish with Herbs. In Food Innovation Asia Conference 2013, 13-14 JUNE 2013, BITEC, Bangkok, Thailand. (Poster presentation)

9. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อำพิน กั้นธิยะ

ผลงานตีพิมพ์ระดับนานาชาติ

1. Rojarej Nunta, Charin Techapun, **Ampin Kuntiya**, Prasert Hanmuangjai, Churairat Moukamnerd, Julaluk Khemacheewakul, Sumeth Sommanee, Alissara Reungsang, Mallika Boonmee Kongkeitkajorn and Noppol Leksawasdi. 2018. Ethanol and phenylacetylcarbinol production processes of *Candida tropicalis* TISTR 5306 and *Saccharomyces cerevisiae* TISTR 5606 in fresh juices from longan fruit of various sizes. J. Food Process. Preserv. Volume 42, Issue 11. November 2018, e13815.
2. Tantiwa, N., Seesuriyachan, P. and **Kuntiya, A.** 2018. Optimal designed formulations of lactic acid bacteria consortium for azo dyes decolorization with sucrose as a single carbon source. Chiang Mai J. Sci. *In press*.
3. Srisuwun A, Tantiwa N, **Kuntiya A**, Kawee-Ai A, Manassa A, Techapun C, Seesuriyachan P. 2018. Decolorization of Reactive Red 159 by a consortium of photosynthetic bacteria using an anaerobic sequencing batch reactor (AnSBR). Prep Biochem Biotechnol. 48(4):303-311. doi: 10.1080/10826068.2018.1431782. Epub 2018 Mar 6.
4. Takenaka, S., Yoshinami, J., **Kuntiya, A.**, Techapun, C., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., Chaiyaso, T., Watanabe, M., Tanaka, K. and Yoshida, K. 2017. Characterization and mutation analysis of a halotolerant serine protease from a new isolate of *Bacillus subtilis*. Biotech Lett. DOI: 10.1007/s10529-017-2459-2.
5. Tangtua, J., Techapun, C., Pratanaphon, R., **Kuntiya, A.**, Sanguanchaipaiwong, V., Chaiyaso, T., Hanmoungjai, P., Seesuriyachan, P. and Leksawasdi, N. 2017. Partial purification and comparison of precipitation techniques of pyruvate decarboxylase enzyme. Chiang Mai J. Sci. 44: 184-192.
6. Watanabe, M., Techapun, C., **Kuntiya, A.**, Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., Chaiyaso, T., Takenaka, S., Maeda, I., Koyama, M. and Nakamura, K. 2017. Extracellular protease

derived from lactic acid bacteria stimulates the fermentative lactic acid production from the by-products of rice as a biomass refinery. *J. Biosci Bioeng.* 123(2): 245-251.

7. Boonchuay, P., Takenaka, S., **Kuntiya, A.**, Techapun, C., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P. and Chaiyaso, T. 2016. Purification, characterization, and molecular cloning of the xylanase from *Streptomyces thermovulgaris* TISTR1948 and its application to xylooligosaccharide production. *J. Mol. Catal. B: Enzym.* 129: 61-68.
8. Kawee-Ai, A., Srisuwun, A., Tantiwa, N., Nontaman, W., Boonchuay, P., **Kuntiya, A.**, Chaiyaso, T. and Seesuriyachan, P. 2016. Eco-friendly processing in enzymatic xylooligosaccharides production from corncob: Influence of pretreatment with sonocatalytic-synergistic Fenton reaction and its antioxidant potentials. *Ultrason Sonochem.* 31:184-92.
9. Monkoonddee, S., **Kuntiya, A.**, Chaiyaso, T., Leksawasdi, N., Techapun, C., Kawee-ai, A. and Seesuriyachan, P. 2016. Treatability of cheese whey for single-cell protein production in non-sterile systems: Part II. The application of aerobic Sequencing Batch Reactor (aerobic SBR) to produce high biomass of *Dioszegia* sp. TISTR 5792. *Prep. Biochem. Biotech.* 46: 434-439.
10. Monkoonddee, S., **Kuntiya, A.**, Chaiyaso, T., Leksawasdi, N., Techapun, C., Kawee-ai, A. and Seesuriyachan, P. 2016. Treatability of cheese whey for single-cell protein production in non-sterile systems: Part I. Optimal condition for lactic acid fermentation using a micro-aerobic Sequencing Batch Reactor (micro-aerobic SBR) with immobilized *Lactobacillus plantarum* TISTR 2265 and microbial communities. *Prep. Biochem. Biotech.* 46: 392-398.
11. Seesuriyachan, P., **Kuntiya, A.**, Kawee-ai, A., Techapun, C., Chaiyaso, T. and Leksawasdi, N. 2015. Improvement in efficiency of lignin degradation by Fenton reaction using synergistic catalytic action. *Ecol. Eng.* 85: 283-287.
12. Takenaka, S., Miyatake, A., Tanaka, K., **Kuntiya, A.**, Techapun, C., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., Chaiyaso, T., Watanabe, M. and Yoshida, K.I. 2015. Characterization of the native form and the carboxy-terminally truncated halotolerant form of α -amylases from *Bacillus subtilis* strain FP-133. *J. Basic Microbiol.* 55(6): 780-9.

13. Tangtua, J., Techapun, C., Pratanaphon, R., **Kuntiya, A.**, Sanguanchaipaiwong, V., Chaiyaso, T., Hanmuangjai, P., Seesuriyachan, P. and Leksawasdi, N. 2015. Evaluation of cell disruption for partial isolation of intracellular pyruvate decarboxylase enzyme by silver nanoparticles method. *Acta Aliment. Hung.* 44(3): 436-442.
14. Seesuriyachan, P., **Kuntiya, A.**, Chaiyaso, T., Hanmoungjai, P., Leksawasdi, N. and Techapun, C. 2014. Enhancement and optimization of exopolysaccharide production by *Weissella confusa* TISTR 1498 in pH controlled submerged fermentation under high salinity stress. *Chiang Mai J. Sci.* 41: 503-512.
15. Surayot, U., Wang, J., Seesuriyachan, P., **Kuntiya, A.**, Tabarsa, M., Lee, Y. J., Kim, J. K., Park, J. W. and You, S. G. 2014. Exopolysaccharides from lactic acid bacteria: Structural analysis, molecular weight effect on immunomodulation. *Int. J. Biol. Macro.* 68: 233-240.

10. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์

ผลงานวิชาการระดับนานาชาติ

1. **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.
2. 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. The 4th NEU National and International Conference 2017 (NEUNIC 2017). 21 July 2017, North Eastern University, Khon Kaen, Thailand.
3. 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. The 4th NEU National and International Conference 2017 (NEUNIC 2017). 21 July 2017, North Eastern University, Khon Kaen, Thailand.
4. 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.
5. Muanpimthong, S. and **Jongjareonrak, A.** 2016. Effect of ultrasonic and microwave pre-

treatment 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.

6. **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.
7. **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. 10-12 November 2015, Athens, Greece.

11. อาจารย์ ดร.วรินพร กลั่นกลิ่น

ผลงานตีพิมพ์ระดับนานาชาติ

1. **Klunklin, W.** and Savage, G. 2018. Biscuits: A Substitution of Wheat Flour with Purple Rice Flour. *Advances in Food Science and Engineering*, 2(3): 81-95.
2. **Klunklin, W.** and Savage, G. 2018. Effect of Substituting Purple Rice Flour for Wheat Flour on Physicochemical Characteristics, In Vitro Digestibility and Sensory Evaluation of Biscuits. *Journal of Food Quality*. 1-9. <https://doi.org/10.1155/2018/8052847>
3. **Klunklin, W.** and Savage, G. 2018. Addition of Defatted Green-Lipped Mussel Powder and Mixed Spices to Wheat-Purple Rice Flour Biscuits: Physicochemical, In Vitro Digestibility and Sensory Evaluation. *Food Science & Nutrition*, 6(7): 1839-1847.
4. **Klunklin, W.** and Savage, G. 2018. Physicochemical Properties and Sensory Evaluation of Wheat-purple Rice Biscuits Enriched with Green-lipped Mussel Powder (*Perna canaliculus*) and spices. *Journal of Food Quality*. 1-9. <https://doi.org/10.1155/2018/7697903>
5. **Klunklin, W.** and Savage, G. 2018. Physicochemical, Antioxidant Properties and In vitro Digestibility of Wheat-purple Rice Flour Mixtures. *International Journal of Food Science and Technology*, 53(8): 1962-1971.
6. Savage, G. and **Klunklin, W.** 2018 Oxalates are Found in Many Different European and Asian Foods - Effects of Cooking and Processing. *Journal of Food Research*, 7(3): 76-81.

7. Klunklin, W. and Savage, G. 2017. Effect on Quality Characteristics of Tomatoes Grown Under Well-Watered and Drought Stress Conditions. *Foods*, 6(8): 1-10.

การนำเสนอผลงานวิชาการระดับนานาชาติ

1. Klunklin, W. and Savage, G. 2018. Physicochemical, Antioxidant Properties and In Vitro Digestibility of Wheat-Purple Rice Flour Mixtures. In The Food and Applied Bioscience International Conference at The Empress Hotel, Chiang Mai, Thailand, on February 1-2, 2018
2. Klunklin, W. and Savage, G. 2017. Effect of the Addition of Defatted Green-Lipped Mussel Powder (*Perna Canaliculus*) in Wheat-Purple Rice Biscuits. In 67th Australasian Grain Science Conference at Rydges Hotel, Christchurch, New Zealand.
3. Klunklin, W. and Savage, G. 2016. Quality Characteristics and Sensory Evaluation of Tomatoes (*Lycopersicon Esculentum* Mill) Grown Under Drought Stress in A Greenhouse. In Annual Scientific Meeting of the New Zealand Nutrition Society at a DoubleTree by Hilton hotel, Christchurch, New Zealand.

12. อาจารย์ ดร.สรญา เขียนาวางค์ษา

ผลงานทางวิชาการระดับนานาชาติ

1. Khiewnavawongsa, S. and Schmidt, E. 2016. Implementation Readiness of Green Supply Chain Management in The Electronics Industry. Presented at The 3rd International Conference on Supply Chain and Technology Innovation, Fukuoka, Japan. September 2016.
2. Parinyanat S., S. Khiewnavawongsa and P. Poonlarp. 2015. Influence of Different Drying Methods on Lycopene and Beta Carotene of Dried Gac-mango Sheets. Proceeding Food Ingredients Asia Conference 2015 “New Functional Ingredients for Healthy Living”:67-73.

รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์

1. สรญา เขียนาวางค์ษา 2557. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ เรื่อง การพัฒนาฟักข้าวแผ่นโดยการอบแห้งด้วยเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์และเครื่องอบแห้งลมร้อนแบบถาด. ทูลพัฒนานักวิจัยรุ่นใหม่ 2557. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

13. อาจารย์ ดร.สุคันธา โอศิริพันธุ์

งานวิจัยระดับชาติ

1. Sukhuntha Osiriphun, 2018, Physical Hazard in Food, Burapha Science Journal, Vol. 23, No.1 pp. 237 -246.
1. Chompoo, M. and Osiriphun, S., 2018, The production of Longan Powder by using Hot Air Drying for Sprinkling on Nama chocolate, Food and Applied Bioscience Journal, Vol6, special issue, pp.144-152.
2. Osiriphun, Somchai Wongsuriyasak, and Yasinee Chakrabandhu, 2018, “Product Development and Packaging Design for Green Chili Paste Flavored Potato Chips”, Food and Applied Bioscience Journal, Vol.6, No.2, pp.76 – 84.

ประชุมเสนอผลทางวิชาการระดับชาติ

1. Sukhuntha Osiriphun, Pichaya Poonlarp, Danai boonyakiat, and Patcharin Raviyan, 2016, “Hazard Characterization of Foodborne Illness caused by Fresh-Pre Cut Vegetable Consumption”, 4-5 February 2016, International Conference on Food and Applied Bioscience, The Empress Hotel, Chiang Mai, Thailand, page 90. (Oral presentation)

บทความทางวิชาการ

1. Sukhuntha Osiriphun, 2018, Physical Hazard in Food, Burapha Science Journal, Vol. 23, No.1 pp. 237 -246.
- 2.

14. อาจารย์ ดร. สุธาสนี ญาณภักดี

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการ

วารสารระดับนานาชาติ

1. **Yarnpakdee, S.,** Benjakul, S., Penjamras, P. and Kristinsson, H. G. 2014. Chemical compositions and muddy flavour/odour of protein hydrolysate from Nile tilapia and broadhead catfish mince and protein isolate. Food Chemistry. 142: 210–216.
2. **Yarnpakdee, S.,** Benjakul, S. and Kristinsson, H. G. 2014. Lipid oxidation and fishy odour in protein hydrolysate derived from Nile tilapia (*Oreochromis niloticus*) protein isolate as influenced by haemoglobin. Journal of the Science of Food and Agriculture. 94: 219-226.
3. **Yarnpakdee, S.,** Benjakul, S., Kristinsson, H.G. and Bakken, H.E. 2015. Preventive effect of Nile tilapia hydrolysate against oxidative damage of HepG2 cells and DNA

mediated by H₂O₂ and AAPH. Journal of Food Science and Technology. 52: 6194-6205

4. Arfat, Y. A., Benjakul, S., Vongkamjan, K., Sumpavapol, P. and **Yarnpakdee, S.** 2015. Shelf- life extension of refrigerated sea bass slices wrapped with fish protein isolate/fish skin gelatin-ZnO nanocomposite film incorporated with basil leaf essential oil. Journal of Food Science and Technology. 52: 6182-6193.
5. **Yarnpakdee, S.**, Benjakul, S. and Kingwascharapong, P. 2015. Physico-chemical and gel properties of agar from *Gracilaria tenuistipitata* from the lake of Songkhla, Thailand. Food Hydrocolloids. 51: 217-226.
6. **Yarnpakdee, S.**, Benjakul, S., Kristinsson, H.G. and Kishimura, H. 2015. Antioxidant and sensory properties of protein hydrolysate derived from Nile tilapia (*Oreochromis niloticus*) by one-and two-step hydrolysis. Journal of Food Science and Technology. 52: 3336-3349.
7. Kraisangsri, J., Nalinanon, S., Riebroy, S., **Yarnpakdee, S.**, and Ganesan, P. 2018. Physicochemical characteristics of glucosamine from blue swimming crab (*Portunus pelagicus*) shell prepared by acid hydrolysis. Walailak Journal of Science and Technology. 15: 869-877.
8. Thiabmak, C., Sriket, C., **Yarnpakdee, S.**, Kim, S.R., and Nalinanon, S. 2019. Autolysis of clown featherback (*Chitala ornata*) muscle. Chiang Mai University Journal of Natural Sciences. 18: 80-93.
9. **Yarnpakdee, S.**, Benjakul, S., and Senphan, T. 2019. Antioxidant activity of the extracts from freshwater macroalgae (*Cladophora glomerata*) grown in Northern Thailand and its preventive effect against lipid oxidation of refrigerated eastern little tuna slice. Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences. 19: 209-219.

การนำเสนอผลงานในที่ประชุมทางวิชาการ

1. Suinta, C., Raweewan, P. and **Yarnpakdee, S.** 2017. Effect of extraction solvent on yield and antioxidant activities of Northern freshwater algae extracts (*Cladophora glomerata*) and their application in fish oil fortified salad dressing. The 19th Food Innovation Asia Conference, Bitech, Bangkok, Thailand, 15-17 June, 2017. Poster presentation.
2. Takeungwongtrakul, S. and **Yarnpakdee, S.** 2018. Extraction and Chemical Properties of Oil from Black Cumin (*Nigella sativa*) Seed. The International Conference on Food and Applied Bioscience, The Empress Hotel, Chiang Mai, Thailand, 1-2 February, 2018. Poster presentation.

ผลงานทางวิชาการอื่น ๆ (บางบทในหนังสือ)

- 1 Benjakul, S., **Yarnpakdee, S.**, Senphan, T., Halldórsdóttir, S. M. and Kristinsson, H. G. 2014. Fish protein hydrolysates: production, bioactivities, and applications. *In* Antioxidants and functional components in aquatic foods. (Kristinsson, H. G., ed.). p. 237-282. John Wiley & Sons. West Sussex.

15. อาจารย์ ดร.อุทุมพร สุระยศ

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการ

วารสารระดับนานาชาติ

1. Surayot, U., Yelithao, K., Tabarsa M., Lee D.H., Palanisamy S., Prabhu N.P., Lee, J. H., & You, S. G. 2019. Structural characterization of a polysaccharide from *Certaria islandica* and assessment of immunostimulatory activity. *Process Biochemistry*, 83, 214-221.
2. Yelithao, K., Surayot, U., Lee C., Palanisamy S., Prabhu N.P., Lee, J. H., & You, S. G. 2019. Studies on structural properties and immune-enhancing activities of glycomannans from *Schizophyllum commune*. *Carbohydrate Polymer*, 218, 37-45.
3. Yelithao, K., Surayot, U., Park, W. J., Lee, S. M., Lee, H. L., & You, S. G. 2019. Preparation and immune-enhancing activities of chemical modified polysaccharide from *Polygonatum sibiricum*. *International Journal of Biological Macromolecules*, 122, 10–18.
4. Lee, J. Y., Li, C., Surayot, U., Yelithao, K., Lee, S. M., Park, W. J., Tabarsa, M., & You, S. G. 2018. Molecular structures, chemical properties and biological activities of polysaccharide from *Smilax glabra* rhizome. *International Journal of Biological Macromolecules*, 120, 1726–1733.
5. Surayot, U., Lee, S. M., & You, S. G. 2018. Effects of sulfated fucan from the sea cucumber *Stichopus japonicus* on natural killer cell activation and cytotoxicity. *International Journal of Biological Macromolecules*, 108, 177–184.
6. Tabarsa M., You, S. G., Dabaghian, E. H., & Surayot, U. 2018. Water-soluble polysaccharides from *Ulva intestinalis*: Molecular properties, structural elucidation and immunomodulatory activities. *Journal of Food and Drug Analysis*, 26, 599-608.
7. Gavlighi, H. A., Tabarsa, M., You, S. G., Surayot, U., & Ghaderi-Ghahfarokhi M., 2018. Extraction, characterization and immunomodulatory property of pectic

polysaccharide from pomegranate peels: Enzymatic vs conventional approach. International Journal of Biological Macromolecules, 116, 698–706.

8. Cao, R. A, Surayot, U., & You, S. G. 2017. Structural characterization of immunostimulating protein-sulfated fucan complex extracted from the body wall of a sea cucumber, *Stichopus japonicas*. International Journal of Biological Macromolecules, 99, 539–548.
9. Surina, S., Surayot, U., Seesuriyachan, P., You, S. G., & Phimolsiripol, Y. 2017. Antioxidant and immunomodulatory activities of sulfated polysaccharides from purple glutinous rice bran (*Oryza sativa* L.). International Journal of Food Science and Technology, 99, 1–11.
10. Kim, J. K., Park, J. H., Jang, E. H., Surayot, U., & You, S. G. 2016. Immunomodulatory effect of sulfated polysaccharides and its low molecular form isolated from *Enteromorpha prolifera* in BALB/c Mice. Journal of Chitin and Chitosan, 21, 82–88
11. Yelithao, K., Surayot, U., Lee, J. H., & You, S. G. 2016. RAW264.7 cell activating glucomannans extracted from rhizome of *Polygonatum sibiricum*. Preventive Nutrition and Food Science, 21, 245–254.
12. Surayot, U., Wang, J., Lee, J. H., Kanongnuch, C., Peerapompisal, Y., & You, S. G. 2015. Characterization and immunomodulatory activities of polysaccharides from *Spirogyra neglecta* (Hassall) Kützing. Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry, 79, 1644–1653.
13. Tabarsa, M., Shin, Il-S., Lee, J. H., Surayot, U., Park, W. J., & You, S. G. 2015. An immune-enhancing water-soluble β -glucan from *Chlorella vulgaris* and structural characteristics. Food Science and Biotechnology, 24, 1933–1941.

16. อาจารย์กำธร พุทธิขจร

1. Min, W.K., Pudtikajorn, K., Kim, M., Shin, I.S., and Chung, D., 2017, Low-amperage pulsating direct current has a bactericidal effect on marine fish pathogens in circulating seawater. *Food Control*. 73(B): 497-502

ผลงานวิจัย

1. การผลิตโคโตโอลิโกแซคคาไรด์ที่มีสมบัติต้านออกซิเดชันและต้านจุลินทรีย์สูงจากเปลือกกุ้ง ด้วยวิธีทางเอนไซม์ ระยะเวลา 1 ปี (1 ต.ค. 56 – 30 เม.ย. 58)