

4. Suriyatem, R., Auras, R.A., Intipunya, P., Rachtanapun, P. (2017). Predictive mathematical modeling for EC50 calculation of antioxidant activity and antibacterial ability of Thai bee products. *Journal of Applied Pharmaceutical Science*, 7 (9), Pp. 122-133.
5. Suriyatem, R., Rachtanapun, C., Raviyan, P., Intipunya, P. and Rachtanapun, P. 2015. Investigation and modeling of moisture sorption behaviour of rice starch/carboxymethyl chitosan blend films. *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*. 87 (1): 012080

ระดับชาติ

6. ชนกิจ ถาหมี และไพโรรัก อินธิปัญญา. 2559. การพัฒนาสูตรซาชงไบหม่อนผสมผลหม่อนโดยใช้การทดลองออกแบบส่วนผสม. *วารสารเกษตร*, 32(2)ม Pp. 235-245.
7. ไพโรรัก อินธิปัญญา และชนกิจ ถาหมี. 2557. ผลของกระบวนการอบแห้งแบบพ่นฝอยต่อคุณภาพของน้ำหม่อนผสมน้ำผึ้งชนิดผง. *วารสารวิชาการเกษตร*, 32(2), Pp. 139-153.

5. Assoc. Prof. Dr. Tri Indrarini Wirjantoro

งานวิจัย

ระดับนานาชาติ

1. Phianmongkhol, A. and Wirjantoro, T.I. Effect of ripening stage and vacuum pressure on vacuum impregnated mango 'Chok Anan'. *International Food Research Journal* 23(3): 1085-1091 (2016).
2. Sripo, K., Phianmongkhol, A. and Wirjantoro, T.I. Effect of inoculum levels and final pH values on the antioxidant properties of black glutinous rice solution at different final pH values fermented by *Lactobacillus bulgaricus*. *International Food Research Journal*, Volume 23, Issue 5, 2016, pp. 2207-2213.
3. Phianmongkhol, A., Rongkom, H. and Wirjantoro, T.I. 2015. Effect of fruit size and processing time on vacuum impregnation parameters of cantaloupe and apple. *Chiang Mai University Journal of Natural Science*. 14(2): 125-132.
4. Rongkom, H., Phianmongkhol, A. and Wirjantoro, T.I. 2015. Microbial survival and sensory properties of intermediate-moisture apple and cantaloupe impregnated with *Lactobacillus acidophilus* during storage. *Chiang Mai University Journal of Natural Science*. 14(2): 133-142.
5. Wirjantoro, T.I., Phianmongkhol, A. and Rongkom, H. 2015. *Lactobacillus* enriched intermediate-moisture fruit products. *Chiang Mai University Journal of Natural Science*. 14(2): 153-161.
6. Thongrote, N., T.I. Wirjantoro and Phianmongkhol, A. Effect of carbonation sources and its addition levels on carbonated mango juice. *International Conference Agriculture and Agro-Industry 2014 on Fresh produce, novel process and health product*. 20-21 November 2014 Mae Fah Luang University, Chiang Rai, Thailand. *International Food Research Journal* 23(5): 2159-2165 (2016)

7. Worametachanon, S., Apichartsrangkoon, A., Chaikham, P., Van den Abbeele, P., Van de Wiele, T. and Wirjantoro, T.I. 2014. Effect of encapsulated *Lactobacillus casei* 01 along with pressurized-purple-rice drinks on colonizing the colon in the digestive model. *Applied Microbiology and Biotechnology*. 98: 5421-5250.
8. Rachkeeree, A., Phianmongkhol, A. and Wirjantoro, T.I. 2014. Individual and combination effects of Thai herb extracts and microwave treatment against *Salmonella* spp. *Food and Applied Bioscience Journal*. 2(3): 224-240.

การประชุมเสนอผลงานทางวิชาการ

ระดับชาติ

9. นิตดา ทองโรจน์, อภิรักษ์ เพียรมงคล และ ตรี อินทราริณี เวียร์ยันโตโร (2557). ผลของวิธีการให้แก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ต่อคุณภาพของน้ำลื่นจี๊ดอัดแก๊ส. การประชุมวิชาการเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา ครั้งที่ 15 วันที่ 28 มีนาคม 2557 ณ วิทยาลัยการปกครองท้องถิ่น มหาวิทยาลัยขอนแก่น. BMP32 (907-915).
10. อังคณา คงชวรรณ, ตรี อินทราริณี เวียร์ยันโตโร และ อภิรักษ์ เพียรมงคล (2557). การสกัดเส้นใยอาหารจากเปลือกและแกนสับปะรด. การประชุมวิชาการเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา ครั้งที่ 15 วันที่ 28 มีนาคม 2557 ณ วิทยาลัยการปกครองท้องถิ่น มหาวิทยาลัยขอนแก่น. BMP30 (907-915).
11. Makmuang, C., Phianmongkhol, A. and Wirjantoro, T.I. 2015. Vacuum impregnated rice affected by moisture contents and rice varieties. *Proceeding of The 6th International Conference on Fermentation Technology for Value Added Agricultural Products*. Khon Kaen, Thailand. on 29-31 July 2015. Pp. 1 – 7.
12. Benyakart, N., Phianmongkhol, A. and Wirjantoro, T.I. 2015. Effects of impregnation solution ratio and periods on vacuum impregnated papaya. *The 6th International Conference on Fermentation Technology for Value Added Agricultural Products*. Khon Kaen, Thailand. on 29-31 July 2015. 2016 *KKU Research Journal*. Vol 21, No 2 (2016): 280 – 290.
13. Khieothong, P., Phianmongkhol, A. and Wirjantoro, T.I. 2014. Effect of cooking methods and rice grain sizes on the vacuum impregnation parameters of cooked Jasmine rice. In the 16th Food Innovation Asia Conference 2014 'Science and Innovation for Quality of Life' on 12-13 June 2014 in Bitec Bangna, Bangkok, Thailand. n.p.: Food Science and Technology Association of Thailand (FoSTAT), Bangkok (Thailand). Pb 28.
14. Sripo, K., Wirjantoro, T.I. and Phianmongkhol, A. 2014. Effect of lactic acid bacteria on the antioxidant properties of fermented black glutinous rice solution. *Agricultural Science Journal*. 45(2)(Suppl.): 465-468.
15. Wongwatcharayothin, W., Wirjantoro, T.I. and Phianmongkhol, A. 2014. Impact of palm and sunflower oil on the stability of oil-in-water emulsions with modified whey protein concentrate. *Agricultural Science Journal*. 45(2)(Suppl.): 353-356.