

ภาคผนวก ก.

ผลงานทางวิชาการย้อนหลัง 5 ปี (ปีปฏิทิน 2557-2561) ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/
อาจารย์ประจำหลักสูตร /อาจารย์ผู้สอน/อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์(หลัก)/
อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ (ร่วม)/อาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์

ผลงานทางวิชาการระดับนานาชาติ

- 1.. Damrongwattanakool, N. and Raviyan, P. 2018 Enrichment of vitamin e in palm fatty acid distillate using sequential – cooling urea-Fatty acid complexation. Songklanakarin Journal of Science and Technology. 40 (5), 1175-1180
2. Vachiraya Liaotrakoon and Patcharin Raviyan. 2018. Modifying the Properties of Whey Protein Isolate Edible Film by Incorporating Palm Oil and Glycerol. Songklanakarin Journal of Science and Technology. 40 (1), 243-249.
3. Natchanok Talapphet, Trakul Prommajak, Patcharin Raviyan. 2017 Process Optimization and Properties of Crude Gelatin Extracted from Tannery Bovine Hide. Food and Applied Bioscience Journal. 5(3): 132–148
4. 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 doi:10.1088/1757-899X/87/1/012080. 2.4.8.
5. Pornpisanu Thammapat, Sirithon Siriamornpun and **Patcharin Raviyan.** 2016. Concentration of eicosapentaenoic acid (EPA) and docosahexaenoic acid (DHA) of Asian catfish oil by urea complexation: optimization of reaction conditions" Songklanakarin Journal of Science and Technology, 38 (2): 163-170.

ผลงานทางวิชาการระดับชาติ

6. Phathanee Thamaket and Patcharin Raviyan. 2015 .Preparation and physical properties of carotenoids encapsulated in chitosan cross-linked tripolyphosphate nanoparticles. *Food and Applied Bioscience Journal*. Volume 2 issue 1: 69-84.

การประชุมเสนอผลงานทางวิชาการระดับนานาชาติ

7. 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

2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล

ผลงานทางวิชาการระดับนานาชาติ

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. Leawtrakul, P. and Naruenartwongsakul, S. 2014. Physicochemical, Antioxidant and Sensory Properties of Puffed Longan-rice Snack by Extrusion Process. Acta Horticulturae 1024: 413-418.

การประชุมเสนอผลงานทางวิชาการระดับชาติ

4. 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.

3. ผศ.ดร.ภัทวรา ปฐมรังษิย์กุล

ผลงานทางวิชาการระดับนานาชาติ

1. Techarang, J., Apichartsrangkoon, A., Pathomrungsiyounggul, P., Chaikhram, P., and Dajanta, K. 2016. Viscoelastic Behavior and Physico-Chemical Characteristics of Heated Swai-Fish (*Pangasius hypophthalmus*) Based Emulsion Containing Fermented Soybeans, LWT - Food Science and Technology, 66. Pp. 63–71.
2. Purnomo, E. H., Nindyautami, F. A., Konsue, N., Pathomrungsiyounggul, P. 2018. Fortification of rice grain with gac aril (*Momordica conchinchinensis*) using vacuum impregnation technique. Current Research in Nutrition and Food Science. 6(2): 412-424
3. Techarang, J., Apichartsrangkoon, A., Phanchaisri, B., Pathomrungsiyounggul, P. and Sriwattana, S. 2017. Structural modification of swai-fish (*Pangasius hypophthalmus*)-based emulsions containing non-meat protein additives by ultra-high pressure and thermal treatments. High Pressure Research. 37(3): 402-414.

ผลงานทางวิชาการระดับชาติ

4. ศลิษา เจริญคง เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์ ทนงค์ดี ไชยาโส และ ภัทวรา ปฐมรังษิย์กุล. (2560). การศึกษาสมบัติทางเคมีและกัมมันตภาพต้านอนุมูลอิสระของปลาสามที่ใช้ข้าวกล้องขัดและ ข้าวหอมมะลิ 105 เป็นแหล่งคาร์บอน. เผยแพร่ในหนังสือประมวลผลการประชุมทางวิชาการ. การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ครั้งที่ 4 ในวันที่ 21 กรกฎาคม 2560 มหาวิทยาลัยภาคตะวันออกเฉียงเหนือ จังหวัดขอนแก่น. หน้า 1243-1256

บทความทางวิชาการระดับชาติ

5. ภัทวรา ปฐมรังษิย์กุล และ พัชรินทร์ ระวียัน. (2560). การลดของเสียและต้นทุนการผลิตอาหารด้วยเทคโนโลยีสะอาด. CMUSR Magazine. ปีที่ 5 ฉบับที่ 1. หน้า 16-17.

หนังสือ

6. ภัทวรา ปฐมรังษิย์กุล. (2560). การกรองในวิศวกรรมกระบวนการแปรรูปอาหาร. ISBN 978-616-398-159-2. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 91 หน้า.

4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สมชาย จอมดวง

งานวิจัยระดับนานาชาติ

1. Briatia, X., Jomduag, S., Park, C.H., Kanpiengjai, A., and Khanongnuch, C., 2017. Enhancing growth of buckwheat sprouts and microgreens by endophytic bacterium inoculation. International Journal of Agriculture and Biology 19(2), pp. 374-380.
2. Orathai Bunthawong and Somchai Jomduang. 2016. The optimal drying temperature and moisture content for microwavable puffed Job's tears grains. DOI: 10.12982/cmujns.2016.00013. Chiang Mai University Journal of Natural Science. 15 (2) (May-August): 163 – 173.
3. Souththanou Manysoat, Somchai Jomduang and Thanongsak Chaiyaso. 2014. Effect of Look-pang Sources on Job's Tear Sato Production. KRU Research Journal. Vol. 19 Supplement Issue January – February, 2014:34-42.

4. **Somchai Jomduang**, 2014. Bioactive Compound Contents in Germinated Unpolished Purple Glutinous Rice from Kum Doi Saket and Kum Phayao Varieties. Chiang Mai University Journal of Natural Sciences. Special Issue on Food and Applied Bioscience (2014). 13 (1): 449-458.

ระดับชาติ

5. **สมชาย จอมดวง** และอาหาร อนุดวง การใช้ประโยชน์จากลูกตาวัดทิ้งเพื่อผลิตเป็นลูกตาวแช่อิ่มอบแห้งรสกาแฟ วารสารวิจัยและส่งเสริมวิชาการเกษตร (ฉบับพิเศษ) ปีที่ 35 ฉบับที่ 2 เดือนพฤษภาคม-สิงหาคม 2561
6. บรรดาศักดิ์ ชั้นทะสีมา และ**สมชาย จอมดวง**. คุณค่าทางโภชนาการของเนื้อโนเมลิ็ดมะกั้ง (*Hodgsonia heteroclity susp. Indochinensis*) วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 45(2)(พิเศษ):725-728 (2557)

5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พิไลรัก อินธิปัญญา

งานวิจัยระดับนานาชาติ

1. Sakdatorn, V., Thavarungkul, N., Srisukhumbowornchai, N. and Intipunya, P. (2018). Improvement of rheological and physicochemical properties of longan honey by non-thermal magnetic technique. International Journal of Food Science and Technology. 2018, Accepted.
2. Pattarathitawat, P. and Intipunya, P. (2018). Characterization of Xanthone in OSA-Black Glutinous Rice Flour Microcapsules by FTIR and XRD Methods. Chiang Mai University Journal of Natural Science, 2018. Accepted.
3. 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.
4. 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

5. ธนกิจ ถานหมี และพิไลรัก อินธิปัญญา. 2559. การพัฒนาสูตรชาขิงใบหม่อนผสมผลหม่อนโดยใช้การทดลองออกแบบ ส่วนผสม. วารสารเกษตร, 32(2), Pp. 235-245.
6. พิไลรัก อินธิปัญญา และธนกิจ ถานหมี. 2557. ผลของกระบวนการอบแห้งแบบพ่นฝอยต่อคุณภาพของน้ำหม่อนผสมน้ำผึ้ง ชนิดผง. วารสารวิชาการเกษตร, 32(2), Pp. 139-153.

6. Assistant Professor Dr. Tri Indrarini Wirjantoro

งานวิจัยระดับนานาชาติ

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. Sripto, 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. Worametrachanon, 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.

การประชุมเสนอผลงานทางวิชาการระดับชาติ

9. นิตดา ทองโรจน์, อภิรักษ์ เพ็ญมงคล และ **ตรี อินทราริณี เวียร์ยันโตโร** (2557). ผลของวิธีการให้แก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ต่อคุณภาพของน้ำดื่มอัดแก๊ส. การประชุมวิชาการเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา ครั้งที่ 15 วันที่ 28 มีนาคม 2557 ณ วิทยาลัยการปกครองท้องถิ่น มหาวิทยาลัยขอนแก่น. *BMP32* (907-915).
10. อังคณา คงสุวรรณ, **ตรี อินทราริณี เวียร์ยันโตโร** และ อภิรักษ์ เพ็ญมงคล (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. Wongwacharayothin, 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.

7. อาจารย์ ดร.ศศิธร ใบผ่อง

งานวิจัยระดับนานาชาติ

1. Chaichana. W., Khanongnuch. C., **Baipong. S.** (2017). Environmental conditions for growth of selected probiotic lactic acid bacteria isolated from fermented tea leaf. Proceedings of the 29th Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology and International Conference, 23-25 November, 2017. pp. FA70-80.
2. Chaikaew. S., **Baipong. S.**, Sone. T., Kanpiengjai. A., Chui-chai. N., Asano. K., and Khanongnuch. C. (2017). Diversity of lactic acid bacteria from Miang, a traditional fermented tea leaf in northern Thailand and their tannin-tolerant ability in tea extract. Journal of Microbiology, Vol. 55(9), pp. 720–729.
3. **Baipong. S.**, Jomduang. S., and Hlangmaung. M. (2016). Effect of Ripening Stages and Enzyme Treatment on Qualities of Fresh Start Fruit Juice. Proceedings of the 18th Food Innovation Asia Conference 2016 (FIAC 2016). Food Research and Innovation for Sustainable Global Prosperity, 16-18 June 2016. pp. 43-48.
4. Chaochiangkhwang. W., and **Baipong. S.** (2016). Prebiotic properties of Thai rice. Proceedings of the International Conference on Food and Applied Bioscience 2016., 4-5 February 2016. pp. 205-213.
5. Apichartsrangkoon., A., Chaikhram., P., Pankasemsuk., T., and **Baipong., S.** (2015). In Vitro Experiment on *Lactobacillus casei* 01 Colonizing The Digestive System in The Presence of Pasteurized Longan Juice. Acta Alimentaria, Vol. 44 (4), pp. 493–500.
6. Chaikhram., P., and **Baipong., S.** (2016). Comparative Effects of High Hydrostatic Pressure and Thermal Processing on Physicochemical Properties and Bioactive Components of Mao Luang (*Antidesma bunius* Linn.) Juice. Chiang Mai Journal of Science, Vol. 93(9), pp. 2229-2238.

8. อาจารย์ ดร. สุกันธา โอศิริพันธ์ุ์

งานวิจัยระดับชาติ

1. Sukhuntha Osiriphun, 2018, Physical Hazard in Food, Burapha Science Journal, Vol. 23, No.1 pp. - 237 .246
2. 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.
3. 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

4. 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

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

9. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พิชญา พูลลาภ

งานวิจัยระดับนานาชาติ

1. **Poonlarp, P.** and Danai Boonyakiat. 2018. Improving postharvest handling of the Royal project vegetables. *Acta Hort.* 1194 (86): 595-601.
2. **Poonlarp, P.** and Danai Boonyakiat. 2018. Research and Development on Postharvest Management of the Royal Project Flowers. *Acta Hort.* 1194 (85): 587-594.
3. Pratsanee Kongwong, Ksenia Morozova, Giovanna Ferrentino, **Pichaya Poonlarp** and Matteo Scampicchio. 2017. Rapid Determination of the Antioxidant Capacity of Lettuce by an E-Tongue Based on Flow Injection Coulometry. *Electroanalysis* 30(2): 230-237.
4. Hemrattrakun P., Danai Boonyakiat, Kazuhiro Nakano, Shintaroh Ohashi, **Pichaya Poonlarp**, Parichat Theanjumpol and Phonkrit Maniwara. 2017. Nondestructive evaluation of soluble solids content in persimmon fruit cv. *Xichu*. Proceedings of the 45th International Symposium on Agricultural Engineering: Actual Tasks on Agricultural Engineering: 351-358, Opatija, Croatia.
5. Wanakamol, W. and **P. Poonlarp**. 2016. Effect of Frying Cycles on Physico-chemical Properties of Vacuum Fried Pineapple Chips cv. *Phulae*. *The 1st National and International Conference on Creative Multi-disciplinary Studies for Sustainable Development (NCMSD & ICMSD 2016): 5791-5799*.
6. **Poonlarp, P.**, Boonyakiat, D., and Chuamuangphan, C. 2015. Effect of EMA Packaging on Quality of Bi-color Sweet Corn. 29th EFFoST International Conference, 10-12 November 2015, Athens, Greece. Conference Proceedings-Volume II (P2.086): 1589-1591.
7. Maniwara, P., D. Boonyakiat, **Poonlarp, P.**, B., Natwichai, J. and Nakano, K. 2015. Changes of Postharvest Quality in Passion Fruit (*Passiflora edulis Sims*) under Modified Atmosphere Packaging Conditions. *International Food Research Journal* 22(4): 1596-1606.
8. Boonyakiat, D., **Poonlarp, P. B.**, Chuamuangphan, C. and Chanta, M. 2015. Appropriate Postharvest Management to Reduce Losses of Vegetables in the Royal Project Foundation. *Acta Hort.* 1091: 109-116.
9. **Poonlarp, B. P.** and Danai Boonyakiat. 2015. Application of Vacuum Cooling Technology and Packaging for Improvement of Quality of Chinese Kale. *CMU Journal* 14 (2): 143-151.

ระดับชาติ

10. สุภาวดี ศรีวงค์เพชรน้อย บุญยเกียรติ และพิชญา บุญประสม พูลลาภ. 2557 คุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 329 และพันธุ์ 80 วารสารแก่นเกษตร 42 (4) : 463-472.

10. รองศาสตราจารย์ ดร.นพพล เล็กสวัสดิ์

งานวิจัยระดับนานาชาติ

1. 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.
2. Khemacheewakul, J., Techapun, C., Kuntiya, A., Sanguanchaipaiwong, V., Chaiyaso, T., Hanmoungjai, P., Seesuriyachan, P., **Leksawasdi, N.**, Nunta, R., Sommanee, S., Jantanasakulwong, K., Chakrabanhdu, Y., and **Leksawasdi, N.** 2018. Development of Mathematical Model for Pyruvate Decarboxylase Deactivation Kinetics by Benzaldehyde with Inorganic Phosphate Activation Effect. *Chiang Mai Journal of Science* 45(3): 1426-1438.
3. Li, X., Shu, F., He, C., Liu, S., **Leksawasdi, N.**, Wang, Q., Qi, W., Alam, M.A., Yuan, Z., and Gao, Y. 2018. Preparation and Investigation of Highly Selective Solid Acid Catalysts with Sodium Lignosulfonate and Hydrolysis of Hemicellulose in Corncob. *RSC Advances* 8: 10922 – 10929.

4. Prommajak, T., Rattanapanone, N., and **Leksawasdi, N.** 2018. Optimizing Tannin Precipitation in Cashew Apple Juice. *Chiang Mai University Journal of Natural Sciences* 17(January – March) (1): 13-24.
5. Qi, W., He, C., Wang, Q., Liu, S., Yu, Q., Wang, W., **Leksawasdi, N.**, Wang, C., and Yuan, Z. 2018. Carbon-based solid acid pretreatment in corncob saccharification: specific xylose production and efficient enzymatic hydrolysis. *ACS Sustainable Chemistry & Engineering* 6: 3640 - 3648.
6. Takenaka, S., Yoshinami, J., Kuntiya, A., Techapun, C., **Leksawasdi, N.**, Seesuriyachan, P., Chaiyaso, T., Watanabe, M., Tanaka, K., and Yoshida, K.-I. 2018. Characterization and mutation analysis of a halotolerant serine protease from a new isolate of *Bacillus subtilis*. *Biotechnology Letters* 40(1): 189-196.
7. Trafiałek J., Drosinos, E.H., Laskowski W., Jakubowska-Gawlik K., Tzamalís, P., **Leksawasdi, N.**, Surawang, S., and Kolanowski, W. 2018. Street Food Vendors' Hygienic Practices in Some Asian and EU Countries – A survey. *Food Control* 85: 212-222.
8. Zhang, N., Fan, Y., Li, C., Wang, Q., **Leksawasdi, N.**, Li, F., and Wang, S. 2018. Cell permeability and nuclear DNA staining by propidium iodide in basidiomycetous yeasts. *Applied Microbiology and Biotechnology* 102(9): 4183 – 4191.
9. Sanguanchaipaiwong, V., and **Leksawasdi, N.** 2017. Using glycerol as a sole carbon source for *Clostridium beijerinckii* fermentation. *Energy Procedia* 138: 1105-1109.
10. Tangtua, J., Techapun, C., Pratanaphon, R., Kuntiya, A., Chaiyaso, T., Hanmoungjai, P., Seesuriyachan, P., Sanguanchaipaiwong, V., Leksawasdi, N., and **Leksawasdi, N.** 2017. Partial Purification and Comparison of Precipitation Techniques of Pyruvate Decarboxylase Enzyme. *Chiang Mai Journal of Science* 44(1): 184-192.
11. Yuvadatkun, P., **Leksawasdi, N.**, and Boonmee, M. 2017. Kinetic Modeling of *Candida shehatae* ATCC 22984 Fermentation on Xylose and Glucose for Ethanol Production. *Preparative Biochemistry and Biotechnology* 47(3): 268-275.
12. 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.
13. Jantanasakulwong, K., **Leksawasdi, N.**, Seesuriyachan, P., Wongsuriyasak, S., Techapun, C., and Ougizawa, T. 2016a. Reactive Blending of Thermoplastic Starch and Polyethylene-graft-Maleic Anhydride with Chitosan as Compatibilizer. *Carbohydrate Polymers* 153: 89-95.
14. Jantanasakulwong, K., **Leksawasdi, N.**, Seesuriyachan, P., Wongsuriyasak, S., Techapun, C., and Ougizawa, T. 2016b. Reactive Blending of Thermoplastic Starch, Epoxidized Natural Rubber and Chitosan. *European Polymer Journal* 84: 292-299.
15. Watanabe, M., Techapun, C., Kuntiya, A., **Leksawasdi, N.**, Seesuriyachan, P., Chaiyaso, T., Takenaka, S., Maeda, I., Koyama, M., and Nakamura, K. 2016. 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(2): 245-251.
16. Intachai, K., Singboottra, P., **Leksawasdi, N.**, Kasinrerak, W., Tayapiwatana, C., and Butr-Indr, B. 2015. Enhanced Production of Functional Extracellular Single Chain Variable Fragment Against HIV-1 Matrix Protein from *Escherichia coli* by Sequential Simplex Optimization. *Preparative Biochemistry and Biotechnology* 45(1): 56-68.

17. Jongjareonrak, A., Srikok, K., **Leksawasdi, N.**, and Andreotti, C. 2015. Extraction and Functional Properties of Protein from De-Oiled Rice Bran. *Chiang Mai University Journal of Natural Sciences* 14(May – August) (2): 163–174.
18. Monkoondee, S., Kuntiya, A., Chaiyaso, T., **Leksawasdi, N.**, Techapun, C., Kawee-ai, A., and Seesuriyachan, P. 2015b. 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. *Preparative Biochemistry and Biotechnology* 46(5): 436-439.
19. Monkoondee, S., Kuntiya, A., Chaiyaso, T., **Leksawasdi, N.**, Techapun, C., Kawee-ai, A., and Seesuriyachan, P. 2015a. 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. *Preparative Biochemistry and Biotechnology* 46(4): 392-398.
20. 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. *Ecological Engineering* 85: 283-287.
21. 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. *Journal of Basic Microbiology* 55(6): 780-789.
22. Tangtua, J., Techapun, C., Pratanaphon, R., Kuntiya, A., Chaiyaso, T., Hanmuangjai, P., Seesuriyachan, P., Sanguanchaipaiwong, V., Leksawasdi, N., and **Leksawasdi, N.** 2015. Evaluation of Cells Disruption for Partial Isolation of Intracellular Pyruvate Decarboxylase Enzyme by Silver Nanoparticles Method. *Acta Alimentaria: An International Journal of Food Science* 44(3): 436-442.
23. Prommajak, T., **Leksawasdi, N.**, and Rattanapanone, N. 2014. Biotechnological Valorization of Cashew Apple: a Review. *Chiang Mai University Journal of Natural Sciences* 13(May – August): 159–182.
24. Seesuriyachan, P., Kuntiya, A., Chaiyaso, T., Hanmuangjai, 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 Journal of Science* 41(3): 503-512.
25. Tangtua, J., **Leksawasdi, N.**, and Rattanapanone, N. 2014. Quality Changes in Ripened Mango and Litchi Flesh After Cryogenic Freezing and During Storage. *Chiang Mai University Journal of Natural Sciences* 13(3): 281–296.

บทความวิชาการ

26. นพพล เล็กสวัสดิ์. 2560. กรณีศึกษาการบูรณาการองค์ความรู้ในยุค Thailand 4.0: กลไกการจับสารตั้งต้นโดยเอนไซม์แบบแม่กุญแจ-ลูกกุญแจและกลไกการชักนำให้เหมาะสม ที่นำไปสู่การพัฒนายาแคปโตพริล (ยาลดความดันโลหิต) และยาอินดินาเวียร์ (ยาด้านไวรัสเอชไอวี). สมาคมนักเรียนทุนรัฐบาลไทย 2560. หน้า 165 - 174.
27. นพพล เล็กสวัสดิ์. 2560. กลไกการลดพลังงานก่อกัมมันต์และกลไกการเลือกเร่งปฏิกิริยาไอออนที่โอเมออร์เฉพาะชนิดโดยเอนไซม์. สมาคมนักเรียนทุนรัฐบาลไทย 2559. หน้า 72 - 82.
28. นพพล เล็กสวัสดิ์. 2559. การผลิตสารเคมีที่มีโครงสร้างสามมิติแตกต่างกันด้วยเอนไซม์ และการใช้ประโยชน์จากตัวเร่งปฏิกิริยาชีวภาพ. สมาคมนักเรียนทุนรัฐบาลไทย 2558. หน้า 151 - 159.
29. นพพล เล็กสวัสดิ์. 2558. เอนไซม์ ตอนที่ 2: การจำแนกกลุ่มเอนไซม์ และการใช้อินเทอร์เน็ตเพื่อสืบค้นข้อมูลเลขรหัสของเอนไซม์. สมาคมนักเรียนทุนรัฐบาลไทย 2557. หน้า 91 - 100.

30. นพพล เล็กสวัสดิ์. 2557. เอนไซม์ ตอนที่ 1: ประวัติความเป็นมา ลักษณะการเร่งปฏิกิริยา และองค์ประกอบของเอนไซม์. สมาคมนักเรียนทุนรัฐบาลไทย 2555 - 2556. หน้า 91 - 96.

หนังสือ

31. นพพล เล็กสวัสดิ์. 2559. เอนไซม์และจลนพลศาสตร์เอนไซม์. สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. นพบุรีการพิมพ์: เชียงใหม่. 416 หน้า. ISBN 978-616-413-620-5.
32. นพพล เล็กสวัสดิ์ พิษญา พูลลาภ และเมธิณี เทวซึ่งเจริญ. 2558. โครงการวิจัยการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ผลไม้เศรษฐกิจ เพื่อการพัฒนาเกษตรที่สูงอย่างยั่งยืน ระยะที่ 1 – 4 ใน พิทยา สรวมศิริ สุวรรณ ประณีตกุล จักรกฤษณ์ พจนศิลป์ (บรรณาธิการ). นวัตกรรมเพื่อการจัดการพื้นที่สูงอย่างยั่งยืนภายใต้กระแสพัฒนาการของโลก: บทสังเคราะห์เชิงกลยุทธ์จากผลการวิจัยภายใต้ความร่วมมือ ไทย - เยอรมัน (The Uplands Program) (หน้า 101 – 109). วนิดาการพิมพ์: เชียงใหม่. 270 หน้า. ISBN 978-974-326-627-0.
33. นพพล เล็กสวัสดิ์. 2557. การพัฒนาแบบจำลองทางคณิตศาสตร์ และการสร้างเส้นแนวโน้มในการทำนายผลการทดลอง จลนพลศาสตร์ในกระบวนการชีวภาพ และอุตสาหกรรมเกษตร. สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. นพบุรีการพิมพ์: เชียงใหม่. 207 หน้า. ISBN 978-616-361-055-3.

ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น

34. นพพล เล็กสวัสดิ์ และชรินทร์ เตชะพันธุ์. 2560. คู่มือเครื่องปั่นเหวี่ยงแยกผลึกน้ำตาล, เลขคำขอ 350207, สัญลักษณ์ ว. 39941 สำนักสิทธิ ส่วนจัดการงานสิทธิ กรรมทรัพย์สินทางปัญญา, วันที่รับคำขอ 13/01/2560. วันที่ออกหนังสือรับรองการแจ้งข้อมูล 18/01/2560.
35. นพพล เล็กสวัสดิ์ และชรินทร์ เตชะพันธุ์. 2560. คู่มือเครื่องทำระเหยระบบสุญญากาศ, เลขคำขอ 350206, สัญลักษณ์ ว.39940 สำนักสิทธิ ส่วนจัดการงานสิทธิ กรรมทรัพย์สินทางปัญญา, วันที่รับคำขอ 13/01/2560. วันที่ออกหนังสือรับรองการแจ้งข้อมูล 18/01/2560.

11. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยงยุทธ เฉลิมชาติ งานวิจัย

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.

บทความทางวิชาการ

3. Phattaraporn Lertchirakarn, Ratana Muangrat and **Yongyut Chalermchat** .2018 .Killing effect of essential oils from spices on *Salmonella* Typhimurium. Proceedings of the International Conference on Food and Applied Bioscience. February, 1-2, 2018, The Empress Chiang Mai Hotel, Chiang Mai, Thailand. 168-175.
4. เยาวเรศ ทิพย์สุวรรณ รัตนา ม่วงรัตน์ **ยงยุทธ เฉลิมชาติ** วชิระ จิระรัตน์รังษี และปิยวรรณ สิมะไพศาล. 2560. การนำสารสกัดจากแก่นฝางมาใช้ในการยับยั้งแบคทีเรียก่อโรคในอาหาร. เอกสารสืบเนื่องจากการประชุมฯ (Proceedings). การประชุมวิชาการและประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติครั้งที่ 1 “เทิดพระเกียรติวันแม่แห่งชาติ สู่ความมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน” วันที่ 17-18 สิงหาคม 2560 ณ ศูนย์ประชุมนานาชาติดิเอ็มเพรส โรงแรมดิเอ็มเพรส 214-221.

12. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์ งานวิจัยระดับนานาชาติ

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.

การเสนอผลงานทางวิชาการระดับนานาชาติ

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. 1217-1227
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. 1228-1242
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. 0-53
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. 0-54
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. 1263-1267

13. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รัตนา ม่วงรัตน์

งานวิจัยระดับชาติ

1. **รัตนา ม่วงรัตน์** จารุวรรณ จินดากุล และวรรณัฐ อินปิ่นบุตร. 2560. การสกัดร่วมกับการกักเก็บสารหอม 2-Acetyl-1-Pyrroline จากใบเตยด้วยแป้งข้าวเจ้าที่ผ่านการเกิดเจลลาตินในเซชันภายใต้สภาวะหม้อนึ่งอัดไอเพื่อใช้เคลือบข้าวขาวพิจิตร. วารสารเกษตร. ปีที่ 33 ฉบับที่ 2. ประจำเดือนพฤษภาคม-สิงหาคม 2560. 299-310.
2. **รัตนา ม่วงรัตน์** กรรณิการ์ เรือนหล้า และธัญชนก กันทวงศ์. 2560. ปัจจัยที่มีผลต่อสารสกัดแอนโธไซยานินที่ได้จากเมล็ดแห้งข้าวโพดข้าวเหนียวสีม่วงด้วยเทคนิคการสกัดด้วยน้ำที่สภาวะต่ำกว่าจุดวิกฤติและฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของสารสกัด. วารสารเกษตร. ปีที่ 33 ฉบับที่ 1. ประจำเดือนมกราคม-เมษายน 2560. 141-151.
3. **รัตนา ม่วงรัตน์.** 2559. การผลิตกรดฟอร์มิกจากตัวแทนเศษอาหารภายใต้สภาวะหม้อนึ่งอัดไอ. วารสารเกษตร. ปีที่ 32 ฉบับที่ 3 ประจำเดือนกันยายน-ตุลาคม 2559. 447-459.

4. **รัตนา ม่วงรัตน์** พงศธร ถ้ำทอง จรัสศรี หลวงพันธ์. 2559. การสกัดสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมดจากเปลือกกล้วยหอมทองโดยใช้เทคนิคการสกัดด้วยตัวทำละลายที่สภาวะต่ำกว่าจุดวิกฤติ. วารสารมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ (สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี). ปีที่ 8 ฉบับที่ 15. หน้า 54-65
5. **รัตนา ม่วงรัตน์** ศุจินทรา สุวรรณ ปณิตดา ศุทธิกิจ. 2558. ผลของสภาวะต่าง ๆ ในการสกัดแบบอัลตราโซนิคต่อปริมาณแอนโธไซยานินทั้งหมดของข้าวโพดข้าวเหนียวสีม่วง. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ปีที่ 23 ฉบับที่ 5 (ฉบับพิเศษ). หน้า 783-796.
6. **รัตนา ม่วงรัตน์** กรวิกา สกุลไกรพิระ ธัญญารัตน์ บุระคำ. 2557. ปัจจัยที่มีผลต่อการสกัดสารแอนโธไซยานินจากข้าวโพดสีม่วง. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ปีที่ 22 ฉบับที่ 3. หน้า 367-380
7. **รัตนา ม่วงรัตน์ จินตนา ใจมูล ทศนีย์ ศรีวิชัย และ ตะวัน ณ ลำพูน.** 2557. การศึกษาปริมาณแอนโธไซยานินในน้ำต้มข้าวโพดสีม่วงและการประยุกต์ใช้ในการผลิตผงสี. วารสารวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ปีที่ 21 ฉบับที่ 3. หน้า 1-13

บทความทางวิชาการระดับนานาชาติ

8. **Muangrat, R., Veeraphong P., and Chantee, N.** (2018). Screw press extraction of Sacha inchi seeds: Oil yield and its chemical composition and antioxidant properties. *Journal of Food Process and Preservation*. 42(6). e13635. DOI:10.1111/jfpp.13635.
9. **Muangrat, R., and Nuankham, C.** (2018). Production of flour film from waste flour during noodle production and its application for preservation of fresh strawberries. *Cyta-Journal of Food*. 16(1): 525-536.
10. **Muangrat, R., and Nuankham, C.** (2018). Moisture sorption isotherm and changes in physico- mechanical properties of films produced from waste flour and their application on preservation quality of fresh strawberry. *Food Science & Nutrition*. 1-9. DOI: 10.1002/fsn3.589.
11. **Muangrat, R., Pongsirikul, I., and Blanco, P.H.** (2017). Ultrasound assisted extraction of anthocyanins and total phenolic compounds from dried cob of purple waxy corn using response surface methodology. *Journal of Food Process and Preservation*. 42(2): 1-8. DOI: 10.1111/jfpp.13447.
12. **Muangrat, R., Williams, P.T., and Saengcharoenrat, P.** (2017). Subcritical solvent extraction of total anthocyanins from dried purple waxy corn: Influence of process conditions. *Journal of Food Process and Preservation*. 41(6): 1-8. DOI: 10.1111/jfpp.13252.

การประชุมเสนอผลงานทางวิชาการระดับชาติ

14. Phattaraporn Lertchirakarn, **Rattana Muangrat** and Yongyut Chalermchat. 2018. Killing effect of essential oils from spices on *Salmonella* Typhimurium. The International Conference on Food and Applied Bioscience 2018 proceeding. p.168-175. The Empress Hotel, Chiang Mai, Thailand, on February 1-2, 2018, Faculty of Agro-Industry, Chiang Mai University
15. เยาวเรศ ทิพย์สุวรรณ **รัตนา ม่วงรัตน์** ยงยุทธ เฉลิมชาติ วชิระ จิระรัตนรังษี และปิยวรรณ สิมะไพศาล. 2560. การนำสารสกัดจากแก่นฝางมาใช้ในการยับยั้งแบคทีเรียก่อโรคในอาหาร. การประชุมวิชาการและประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 1 “เทิดพระเกียรติวันแม่แห่งชาติ สู่อุทิศความมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน” วันที่ 17-18 สิงหาคม 2560 ณ ศูนย์ประชุมนานาชาติดิเอ็มเพรส โรงแรมดิเอ็มเพรส จังหวัดเชียงใหม่. 214-221.
16. กวินนา ราวิชัย **รัตนา ม่วงรัตน์** และ วชิระ จิระรัตนรังษี. 2560. ผลของมอลโตเดกซ์ทริน และกัมอะราบิกในกระบวนการกักเก็บสารประกอบฟีนอลิกจากน้ำหมักเมี่ยงด้วยวิธีการทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง. การประชุมวิชาการและประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 1 “เทิดพระเกียรติวันแม่แห่งชาติ สู่อุทิศความมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน” วันที่ 17-18 สิงหาคม 2560 ณ ศูนย์ประชุมนานาชาติดิเอ็มเพรส โรงแรมดิเอ็มเพรส จังหวัดเชียงใหม่. 175-182.

17. เยาวเรศ ทิพย์สุวรรณ รัตนา ม่วงรัตน์ ยงยุทธ เฉลิมชาติ วชิระ จิระรัตนรังษี และปิยวรรณ สิมะไพศาล. 2560. การนำสารสกัดจากแก่นฝางมาใช้ในการยับยั้งแบคทีเรียก่อโรคในอาหาร. เอกสารสืบเนื่องจากการประชุมฯ (Proceedings). การประชุมวิชาการและประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติครั้งที่ 1 “เทิดพระเกียรติวันแม่แห่งชาติ สู่ความมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน” วันที่ 17-18 สิงหาคม 2560 ณ ศูนย์ประชุมนานาชาติดิเอ็มเพรส โรงแรมดิเอ็มเพรส 214-221.

สิทธิบัตร

19. รัตนา ม่วงรัตน์ ณีรัฐฉวี เนียมสอน อิศรพงษ์ พงษ์ศิริกุล ปิยวรรณ สิมะไพศาล วชิระ จิระรัตนรังษี ปิยะพร บุตรพรหม. กรรมวิธีการสกัดสารบราซิโนลินจากแก่นฝาง. เลขที่อนุสิทธิบัตร 13666. วันออกอนุสิทธิบัตร 27 กุมภาพันธ์ 2561

14. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุธี วังเตื่อย

งานวิจัยระดับนานาชาติ

1. Vichasilp, C. and **Wangtueai, S.** 2018. Optimisation of soaking conditions to improve the quality of frozen fillets of Bocourti's Catfish (*Pangasiusbocourti*Sauvage) using response surface methodology (RSM). *Pertanika Tropical Agricultural Science*. 41: 139-150.
2. 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.
3. 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.
4. 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 vivoglycaemic* index of bread containing crude malva nut gum. *International Journal of Food Science and Technology*. 52:1035-1041.
5. Sookwong, P., Suttiarporn, P., Boontakham, P., Seekhow, P., **Wangtueai, S.**, and Mahatheeranon, S. .2016 Simultaneous Quantification of Vitamin E, γ -oryzanols and Xanthophylls from Rice Bran Essences Extracted by Supercritical CO₂. *Food Chemistry*. 147-140 :211
6. **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 Tabtim Fish Fillets Using Near Infrared Spectroscopy (NIRS). *International Journal of Food Engineering*. 20-16 :(1)2
7. **Wangtueai, S.**, Siebenhandl-Ehn, S., and Haltrich, D. .20 16 Optimization of the preparation of gelatin hydrolysates with antioxidative activity from lizardfish (*Saurida spp.*) scales gelatin. *Chiang Mai Journal of Science*. 79-68 :(1)43
8. **Wangtueai, S.** and Vichasilp, C. .20 15 Optimization of Phosphate and Salt Application to Physical and Sensory Properties of Frozen Nile Tilapia Fillets. *International Food Research Journal*. -2002 :(5)22 .2009

ระดับชาติ

9. 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.

10. 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.
11. **Wangtueai, S.**, Tongsir, S., Maneerote, J., and Supaviriyakorn, W. .2014 Effect of phosphate on frozen Nile tilapia fillets. *Food and Applied Bioscience Journal.* 215-203 :(3)2

15. อาจารย์ ดร.สุธาสินี ญาณภักดิ์

งานวิจัยระดับนานาชาติ

1. **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. *J. Sci. Food Agric.* 94: 219-226.
2. **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 Chem.* 142: 210–216.
3. **Yarnpakdee, S.**, Benjakul, S., Kristinsson, H. and Kishimura, H. 2015. Antioxidant and sensory properties of protein hydrolysate derived from Nile tilapia (*Oreochromis niloticus*) by one- and two-step hydrolysis. *J. Food Sci. Technol.* 52: 3336-3349
4. **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.
5. **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. *J. Food Sci. Technol.* 52: 6194-6205.
6. 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. *J. Food Sci. Technol.* 52: 6182-6193.
7. **Yarnpakdee S.**, Benjakul, S., Senphan, T. 2017. Antioxidant activity of the extract from freshwater macroalgae (*Cladophora glomerata*) grown in Northern Thailand and its preventive effect against lipid oxidation of refrigerated Eastern little tuna slices. *Turk. J. Fish. Aquat. Sci.* 19(3), 209-219

บทความวิชาการ

8. Suinta, C., Raweevan, 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 : 417-425.

16. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธรรณพ เหล่ากุลดิลก

งานวิจัยระดับนานาชาติ

1. 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-oligosaccharide production using co-substrates of sucrose and inulin from Jerusalem artichoke. *Preparative Biochemistry and Biotechnology.* 48(2): 194-201.

2. Pasakawee, K., Srichairatanakool, S., **Laokuldilok, T.**, and Utama-ang, N. 2017. Antioxidant activity and starch-digesting enzyme inhibition of selected Thai herb extracts. *Chiang Mai Journal of Science*. 45(1): 263-276.
3. **Laokuldilok, T.**, Potivas, T., Kanha, N., Surawang, S., Seesuriyachan, P., Wangtueai, S., Phimolsiripol, Y., and Regenstein, J.M. 2017. Physicochemical, antioxidant, and antimicrobial properties of chitooligosaccharides produced using three different enzyme treatments. *Food Bioscience*. 18: 28-33.
4. Sarringkarin, W., and **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.
5. **Laokuldilok, T.**, and 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.
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 glycemic index of bread containing crude malva nut gum. *International Journal of Food Science & Technology*. 52: 1035-1041.
7. **Laokuldilok, T.**, and Kanha, N. 2015. Effects of processing conditions on powder properties of black glutinous rice (*Oryza sativa* L.) bran anthocyanins produced by spray drying and freeze drying. *LWT- Food Science and Technology*. 64: 405-411.
8. Kanha, N., and **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. 305-312.
9. **Laokuldilok, T.**, and 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., and **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., and **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.

ระดับชาติ

12. Tatongjai, K., and **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)

งานวิจัยระดับนานาชาติ

1. **Panida Rattanapitigorn**, Masahiro Ogawa and Nithiya Rattanapanone. Effect of Methocel™, Maltodextrin, Sodium Chloride, and pH on Foaming Properties and Foam-mat Drying of Aqueous Pandan (*Pandanus amaryllifolius*) Leaves Extract. CMU J. Nat. Sci. (2016) Vol. 15(3) 237 -252.
2. พนิดา:รัตนปิติกรณ. น้ำมันหอมระเหยที่สกัดจากพืชและการประยุกต์ใช้เป็นสารต่อต้านจุลินทรีย์ในผลิตภัณฑ์อาหาร Essential Oils from Plant Extracts and Theirs Application as Antimicrobial Agents in Food Products. วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม 2018 ; 1 : 1 - 10.จำนวน 10 หน้า ปีที่ตีพิมพ์ : 2018 สำนักพิมพ์ : วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม
3. Saowaratcharee Rin-ut, Panida Rattanapitigorn. 2018. Stability Testing of Foam-mat Freeze-dried Pandan (*Pandanus amaryllifolius*) Powder. Food Innovation Asia Conference 2018 (FIAC2018), Bangkok, Thailand ระหว่างวันที่ 14-16 มิถุนายน 2561 (ภาคโปสเตอร์)

18. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ม.ล.ญาคินี จักรพันธ์

งานวิจัยระดับนานาชาติ

1. 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.
2. Osiriphun S., Wongsuriyasak S., Chakrabandhu Y. 2018. Development of Potato Chips (Alou) with Northern Thai Green Chili Paste (Nam Phrik Noom) Flavor. Food and Applied Bioscience Journal. 6(2): 76–84

ระดับชาติ

2. 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 Leksawasdi, N. 2018. Development of Mathematical Model for Pyruvate Decarboxylase Deactivation Kinetics by Benzaldehyde with Inorganic Phosphate Activation Effect. Chiang Mai Journal of Science 45(3): 1426-1438.

29. อาจารย์ ดร.สุภเวท มานियม

งานวิจัยระดับชาติ

1. Maniyom, S., Pattanagul, P. and Leksawasdi, N., Monascus pigment production in a multi-stage fixed bed fermentation by using corn cob as a agriculture residual substrate, oral presentation “The 6th International Conference on Biomass and energy (ICBE 2018)”, Zhongnan Garden Hotel, Wuhan, China, 16 – 19 Oct2018.
2. Siriwat Jinsiriwanit, **Supavej Maniyom** and Noppol Leksawasdi, Astaxanthine production by *Xanthophyllomyces dendrorhous* with sweet sorghum juice as carbon source, 7th International Conference on Fermentation Technology for Value Added Agricultural Products, Pullman, Khon Kaen Raja Orchid Hotel, Khon Kaen, Thailand, July, 25 – 28, 2017.
3. Leksawasdi, N., Jinsiriwanit, S., Moukamnerd, J., Kuntiya, A., Chaiyaso, T., Hanmoungjai, P., Seesuriyachan, P., Maniyom, S., Jantanasakulwong, K., Tochampa, W., Sommanee, S., Nunta, R., Wattanapanom, B., Mahakuntha, C., Khemacheewakul, J., Sanguanchaipaiwong, V., and Techapun, C. 2016. Biorefinery Production from Biomaterials by Zero Waste Technology. The 5th International Conference on Biomass Energy & Exhibition (ICBE 2016). China National Convention Center, Beijing, People Republic of China. 16 – 19 October 2016.

20. ผู้ช่วยศาสตราจารย์วชิระ จิระรัตนรังษี

1. Jirattananarangsri W. (2018). The Effect of Traditional Thermal Cooking Processes on Anthocyanin, Total Phenolic Content, Antioxidant Activity and Glycemic Index in Purple Waxy Corn. Food and Applied Bioscience Journal. 6(3): 154-166.
2. **Jirattananarangsri W.** (2017). n-3 PUFA and Endothelial Dysfunction: Exploring the Link between Cardiovascular Disease and Risk Reduction. Naresuan University Journal. 25(1): 1-12.
3. นนทกานต์ อุ่นลื้อ รัตนา ม่วงรัตน์ และ **วชิระ จิระรัตน์รังษี**. 2560. การสกัดน้ำมันจากเมล็ดชาอัสสัม (*Camellia sinensis* var. *assamica*) ด้วยเอ็กเซนและโพรพานอลภายใต้สภาวะต่ำกว่าจุดวิกฤติ. การประชุมวิชาการและประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 1 “เทิดพระเกียรติวันแม่แห่งชาติ สู่ความมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน” วันที่ 17-18 สิงหาคม 2560 ณ ศูนย์ประชุมนานาชาติดิเอ็มเพรส โรงแรมดิเอ็มเพรส จังหวัดเชียงใหม่. 189-197.
4. กวินนา ราวิชัย รัตนา ม่วงรัตน์ และ **วชิระ จิระรัตน์รังษี**. 2560. ผลของมอลโตเดกซ์ทริน และกัมอะราบิกในกระบวนการกักเก็บสารประกอบฟีนอลิกจากน้ำหมักเมี่ยงด้วยวิธีการทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง. การประชุมวิชาการและประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 1 “เทิดพระเกียรติวันแม่แห่งชาติ สู่ความมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน” วันที่ 17-18 สิงหาคม 2560 ณ ศูนย์ประชุมนานาชาติดิเอ็มเพรส โรงแรมดิเอ็มเพรส จังหวัดเชียงใหม่. 175-182.
5. ยาวเรศ ทิพย์สุวรรณ รัตนา ม่วงรัตน์ ยงยุทธ เฉลิมชาติ **วชิระ จิระรัตน์รังษี** และปิยวรรณ สิมะไพศาล. 2560. การนำสารสกัดจากแก่นฝางมาใช้ในการยับยั้งแบคทีเรียก่อโรคในอาหาร. เอกสารสืบเนื่องจากการประชุมฯ (Proceedings). การประชุมวิชาการและประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติครั้งที่ 1 “เทิดพระเกียรติวันแม่แห่งชาติ สู่ความมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน” วันที่ 17-18 สิงหาคม 2560 ณ ศูนย์ประชุมนานาชาติดิเอ็มเพรส โรงแรมดิเอ็มเพรส 214-221
6. **วชิระ จิระรัตน์รังษี** และปิยะพร บุตรพรหม (2560) ผลของกระบวนการแปรรูปที่แตกต่างกันต่อปริมาณสารประกอบฟีนอลิก ปริมาณแอนโทไซยานิน ความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระ และการยอมรับจากผู้บริโภคของผลิตภัณฑ์ชาใบชาขาว ก้าว วารสารมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ปีที่ 19 ฉบับที่ 17 ประจำเดือน มกราคม ถึงมิถุนายน พ.ศ. 2560 หน้า 91-103.

21. อาจารย์ ดร.ธัญพร ศิริไหวหาร

1. Phovisay, S., Siriwoharn, 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(Special): 105–116.
2. **Siriwoharn, T.** and Surawang, S. 2018. Protective effect of sweet basil extracts against vitamin C degradation in a model solution and in guava juice. DOI: 10.1111/jfpp.13646. Journal of Food Processing and Preservation, p. e13646
3. Sujinda Sriwattana, Israpong Pongsirikul, **Thanyaporn Siriwoharn**, and Napapan Chokumnoyporn. 2016. Strategies for Reducing Sodium in Instant Rice Porridge and its Influence on Sensory Acceptability. DOI: 10.12982/cmujns.2016.0015. Chiang Mai University Journal of Natural Sciences, 15(3), pp.203-212.

22. อ.ดร.สรญา เขียวनावวงศ์ษา

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.
3. **สรญา เขียวनावวงศ์ษา** 2557. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ เรื่อง การพัฒนาฟักข้าวแผ่นโดยการอบแห้งด้วยเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์และเครื่องอบแห้งลมร้อนแบบถาด. ทูลพัฒนานักวิจัยรุ่นใหม่ 2557. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

23. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เจิมขวัญ สังข์สุวรรณ

ผลงานทางวิชาการระดับนานาชาติ

1. Jaimun, R. and **Sangsuwan, J.*** 2019. Efficacy of chitosan-coated paper incorporated with vanillin and ethylene adsorbents on the control of anthracnose and the quality of Nam Dok Mai mango fruit. *Packaging Technology and Science*. In Press.
2. Torpol, K., Wiriyacharee, P., Sriwattana, S.*, **Sangsuwan, J.** and Prinyawiwatkul, W. 2019. Optimising chitosan-pectin hydrogel beads containing combined garlic and holy basil essential oils and their application as antimicrobial inhibitor. *International Journal of Food Science and Technology*. 10.1111/ijfs.14107
3. Panumong P., Kim S.M., **Sangsuwan, J.**, Leksawasdi, N. and Rattanapanone, N.* 2019. Influence of Calcium Salts on Quality and Microstructure of Minimally-processed Litchi Fruit. *Chiang Mai Journal of Science*. 46(1): 46-61.
4. Torpol, K., Wiriyacharee, P., Sriwattana, S.*, **Sangsuwan, J.** and Prinyawiwatkul, W. 2018. Antimicrobial activity of garlic (*Allium sativum* L.) and holy basil (*Ocimum sanctum* L.) essential oils applied by liquid vs. vapour phases. *International Journal of Food Science and Technology*. 53: 2119-2128.
5. Jaimun, R., **Sangsuwan, J.***, Intipunya, P. and Chantrasri, P. 2018. Active Wrapping Paper Against Mango Anthracnose Fungi and Its Releasing Profiles. *Packaging Technology and Science*. 31(6): 421-431.
6. Panumong P., **Sangsuwan, J.** and Rattanapanone, N.* 2017. Effect of Modified Atmosphere Packaging with Varied Gas Combinations and Treatment on the Quality of Minimally-Processed Litchi Fruit. *Songklanakarin Journal of Science and Technology*. 39(6): 715-722.
7. Jainan, A., Deenu, A., Naruenartwongsakul, S., Raviyan, P., **Sangsuwan, J.** and Kamthai, 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.
8. **Sangsuwan, J.**, Pongsapakworawat, T., Bangmo, P. and Sutthasupa, S. 2016. Effect of chitosan beads incorporated with lavender or red thyme essential oils in inhibiting *Botrytis cinerea* and their application in strawberry packaging system. *LWT-Food Science and Technology*. 74, 14-20.
9. Panumong P., **Sangsuwan, J.**, Kim S.M. and Rattanapanone, N. 2016. The Improvement of Texture and Quality of Minimally-Processed Litchi Fruit Using Various Calcium Salts. *Journal of Food Processing and Preservation*. doi:10.1111/jfpp.12715
10. Panumong P., Kim S.M., **Sangsuwan, J.** and Rattanapanone, N. 2016. Combined Effect of Calcium Chloride and Modified Atmosphere Packaging on Texture and Quality of Minimally-Processed Litchi Fruit. *Chiang Mai Journal of Science*. 43(3):556-569.
11. **Sangsuwan, J.**, Rattanapanone, N. and Pongsirikul, I. 2015. Development of Active Chitosan Films Incorporating Potassium Sorbate or Vanillin to Extend the Shelf Life of Butter Cake. *International Journal of Food Science and Technology*. 50(2): 323-330.

24. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชาติชาติ โชนงนุช ผลงานทางวิชาการระดับนานาชาติ

1. Chairin, T., Nitheranont, T., Watanabe, A., Asada, Y., **Khanongnuch, C.** and Lumyong, S. "Purification and characterization of the extracellular laccase produced from *Trametes polyzona* WR710-1 under solid state fermentation" *Journal of Basic Microbiology* 54: 35-43 (2014).
3. Chawachart, N., Kasinubon, Y., **Khanongnuch, C.**, Leisola, M. and Lumyong, S. "Evaluation of xylanase production by a thermophilic fungus *Thermoascus aurantiacus* SL16W using statistic experimental designs and the arabinose inductive effect" *Chiang Mai Journal of Science* 41: 48-59 (2014).
4. Kanpiengjai, A., Lumyong, S., Pathom-aree, W. and **Khanongnuch, C.** "Starchy effluent from rice noodle manufacturing process as feasible substrate for direct lactic acid production by *Lactobacillus plantarum* S21" *Journal of Korean Society for Applied Biological Chemistry* 57(2): 117-120 (2014).
5. Kanpiengjai, A., Lumyong, S., Pathom-aree, W., Pratanaphon, R. and **Khanongnuch, C.** "High efficacy bioconversion of starch to lactic acid by amylolytic lactic acid bacterium isolated from Thai indigenous fermented rice noodle" *Food Science and Biotechnology* 23(5): 1541-1550 (2014) .
6. Wongputtisin, P., **Khanongnuch, C.**, Niamsup, P., Khongbantad, W., and Lumyong, S."Use of *Bacillus subtilis* isolates from tua-nao towards nutritional improvement of soybean hull for monogastric feed application" *Letters in Applied Microbiology* 59(3): 328-333 (2014).
7. Chawachart, N., Anbarasan, S., Turunen, S., Li, H., **Khanongnuch, C.**, Hummel, M., Sixta, H., Granstrom, T., Lumyong, S. and Turunen, O. "Thermal behavior and tolerance to ionic liquid [emim]OAc in GH10 xylanase from *Thermoascus aurantiacus* SL16W" *Extremophiles* 18(6): 1023-1034 (2014).
8. Am-aium, S. and **Khanongnuch, C.**, "Medium optimization for β -galactosidase production by a thermotolerant yeast" *Chiang Mai Journal of Science* 42:480-489 (2015).
9. Suttiniyom, C., Yammuen-art, S., Kanpiengjai, A., Unban, K. and **Khanongnuch, C.** "Digestibility and protein content improvement of corncob silage using chicken feather partially digested by *Bacillus subtilis* G8" *International Journal of Agriculture and Biology* 17(6): 1207-1212 (2015).
10. Wongputtisin P and **Khanongnuch, C.** "Prebiotic properties of crude oligosaccharide prepared from enzymatic hydrolysis of basil seed gum" *Food Science and Biotechnology* 24(5): 1767-1773 (2015).
11. Surayot, U., Wang, J.G., Lee, J.H., **Khanongnuch, C.**, Peerapornpisal, Y. and You, S.G. "Characterization and immunomodulatory activities of polysaccharides from *Spirogyra neglecta* (Hassall) Kützing" *Bioscience Biotechnology and Biochemistry* 79(10):1644-1653 (2015).
12. Kanpiengjai, A., Lumyong, S., Nguyen, T.H., Haltrich, D. and **Khanongnuch, C.** "Characterization of a maltose-forming α -amylase from an amylolytic lactic acid bacterium *Lactobacillus plantarum* S21" *Journal of Molecular Catalysis B: Enzymatic* 120: 1-8 (2015).
13. Penkhrue, W., **Khanongnuch, C.**, Masaki, K., Pathom-aree, W., Punyodom, W. and Lumyong, S. "Isolation and screening of Biopolymer-degrading microorganisms from northern Thailand" *World journal of Microbiology and Biotechnology* 31(9):1431-1342 (2015)
14. Kanpiengjai, A., Lumyong, S., Nguyen, T.H., Haltrich, D. and **Khanongnuch, C.** Efficient Secretory Expression of Gene Encoding a Broad pH-stable Maltose Forming Amylase from *Lactobacillus plantarum* S21 in Food-Grade Lactobacilli host" *Journal of Korean Society for Applied Biological Chemistry* 58: 901-908 (2015).
15. Nachaiwieng, W., Lumyong, S., Yoshioka, K., Watanabe, T. and **Khanongnuch, C.** "Potential in Bioethanol Production from Rice Husk " *Biodiversitas* 16(2): 320-326 (2015).
16. Nachaiwieng, W., Lumyong, S., Yoshioka, K., Watanabe, T. and **Khanongnuch, C.** "Bioethanol Production from Rice Husk under Elevated Temperature Simultaneous Saccharification and Fermentation Using *Kluyveromyces marxianus* CK8" *Biocatalysis and Agricultural Biotechnology* 4: 543-549 (2015).

17. Kanpiengjai, A., Mahawan, R., Lumyong, S. and **Khanongnuch, C.** “A Soil Bacterium *Rhizobium borbori* and Its Potential for Citrinin-Degrading Application” *Annals of Microbiology* 66: 807-816 (2016).
18. Surayot, U., Wang, J.G., Lee, J.H., **Khanongnuch, C.**, Peerapornpisal, Y. and You, S.G. (2016) Structural characterization of sulfated arabinans extracted from *Cladophora glomerata* Kützing and their macrophage activation” *Bioscience Biotechnology and Biochemistry* 80: 972-82 (2016).
19. Kanpiengjai, A. · Chui-Chai, N., Chaikaew, S. and · **Khanongnuch, C.** “Distribution of tannin-tolerant yeasts isolated from Miang, a traditional fermented tea leaf (*Camellia sinensis* var. *assamica*) in northern Thailand” *International Journal of Food Microbiology* (2016)
20. Chaikaew, C., Kanpiengjai, A., Intatep, J., Unban, K., Takata, G. and **Khanongnuch, C.** “X-Ray-Induced Mutation of *Bacillus* sp. MR10 for Manno-Oligosaccharides Production from Copra Meal” *Preparative Biochemistry & Biotechnology* 47: 424-433 (2016)
21. Nachaiwieng, W., Kanpiengjai, A., Watanabe, T. and **Khanongnuch, C.** “Influences of Buffer Systems on Enzymatic Saccharification of Rice Husk Holocellulose and Fermenting Ability of Various Ethanol Producing Microorganisms” *Chiang Mai journal of Science* 44: 406-413 (2017)
22. Briatia, X., Jomduang, S., Park, C.H., Lumyong, S., Kanpiengjai, A. and **Khanongnuch, C.** “Enhancing Growth of Buckwheat Sprouts and Microgreens by Endophytic Bacterium Inoculation” *International Journal of Agriculture and Biology* 19(2): 374-380 (2017)
23. Pengnoi, P., Mahawan R., **Khanongnuch, C.** and Lumyong, S., “Antioxidant Properties and Production of Monacolin K, Citrinin, and Red Pigments during Solid State Fermentation of Purple Rice (*Oryzae sativa*) Varieties by *Monascus purpureus*” *Czech Journal of Food Sciences* 35: 32-39 (2017).
24. Penkhrue, W., Kanpiengjai, A., **Khanongnuch, C.**, Masaki, K., Pathom-aree, W., Punyodom, W. and Lumyong, S. “Effective enhancement of polylactic acid (PLA)-degrading enzyme production by *Amycolatopsis* sp. strain SCM_MK2-4 using statistical and one-factor-at-a-time (OFAT) approaches” *Preparative Biochemistry & Biotechnology* 47(7): 730-738 (2017).
25. Kanpiengjai, A., Nguyen, TH., Haltrich, D., and **Khanongnuch, C.** Expression and Comparative Characterization of Complete and C-terminally Truncated Forms of Saccharifying α -Amylase from *Lactobacillus plantarum* S21. *International journal of biological macromolecules*. 103: 1294-1301 (2017)
26. Chaikaew, C., Kanpiengjai, A., and **Khanongnuch, C.** Diversity of lactic acid bacteria from Miang, a traditional fermented tea leaf in northern Thailand and their tannin-tolerant ability in tea extract. *Journal of Microbiology*. 55(9): 720-729 (2017)
27. **Khanongnuch, C.**, Kanpiengjai, A., Unban, K., and Saenjurn, C. “Recent Research Advances and Ethno-Botanical History of Miang, a Traditional Fermented Tea (*Camellia sinensis* var. *assamica*) of Northern Thailand” *Journal of Ethnic Foods*. 4: 135-144 (2017)
28. Noisuwan, P., Takata, G., Uechi, K., **Khanongnuch, C.**, Pathom-aree, W., and Lumyong, S. “Optimization of Mycodextran Production from Efficient Fungus in Submerged Culture” *Chiang Mai Journal of Science* 44(4): 1231-1243 (2017)
29. Unban, K., Kanpiengjai, A., Lumyong, S., Nguyen, T.H., Haltrich, D. and **Khanongnuch, C.** “Molecular structure of cyclomaltodextrinase derived from amylolytic lactic acid bacterium *Enterococcus*

faecium K-1 and properties of recombinant enzymes expressed in *Escherichia coli* and *Lactobacillus plantarum*” *International Journal of Biological Macromolecules* 107: 898-905 (2018)

30. Boontim, N., Khanongnuch, C., Pathom-aree, W., Niamsup, P. and Lumyong, S. “Production of L-lactic acid by thermotolerant lactic acid bacteria” *Chiang Mai Journal of Science* 45(1): 68-76 (2018)

25. อาจารย์ ดร.จุไรรัตน์ เม้ากำเนิด

ผลงานทางวิชาการระดับนานาชาติ

1. 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-oligosaccharides production using co-substrates of entitled: sucrose and inulin from Jerusalem artichoke. *Preparative Biochemistry and Biotechnology*. Article DOI: 10.1080/10826068.2018.1425708
2. **Moukamnerd C.**, Kawahara H., Katakura Y. (2013) Feasibility study of ethanol production from food wastes by consolidated continuous solid-state fermentation. *J Sustainable Bioenergy System*. (3): 143–148

การนำเสนอผลงานทางวิชาการระดับนานาชาติ

3. Yakul K., Kuntiya A., Techapun C., **Moukamnerd 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 Swissotel Le Concorde, Bangkok, Thailand. 177-191
4. Leksawasdi, N., Jinsiriwanit, S., **Moukamnerd, C.**, Kuntiya, A., Chaiyaso, T., Hanmoungjai, P., Seesuriyachan, P., Maniyom, S., Jantanasakulwong, K., Tochampa, W., Sommanee, S., Nunta, R., Wattanapanom, B., Mahakuntha, C., Khemacheewakul, J., Sanguanchaipaiwong, V., and Techapun, C. (2016) Biorefinery Production from Biomaterials by Zero Waste Technology. 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: 13.30 – 13.55, 17 October 2016 (Third Prize Presentation Award).
5. **Moukamnerd C.** and Krutchan A., (2016) “Cost-effective production of bacterial cellulose by *Acetobacter* spp. using agricultural wastewater as a carbon source” International Conference on Food and Applied Bioscience, February 4 – 5, 2016, The Empress Hotel, Chiang Mai, Thailand,

26. ผศ.ดร.จุฬาลักษณ์ เขมาชีวะกุล

ผลงานทางวิชาการระดับชาติ

1. จุฬาลักษณ์ เขมาชีวะกุล. 2557. Routes of Pyruvate Production and Application of Pyruvate for (R)-phenylacetylcarbinol Production. ในวารสารสักทอง: วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ปีที่ 1 ฉบับที่ 1 (มกราคม - มิถุนายน 2557) หน้า 11-25.

2. จุฬาลักษณ์ เขมาชีวะกุล. 2559. การผลิตแบคทีเรียเซลลูโลสสายพันธุ์ *Acetobacter xylinum* และการประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรม (The production of bacterial cellulose from *Acetobacter xylinum* and application in

industry). ในวารสารการเกษตรราชภัฏ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี ปีที่ 15 ฉบับที่ 2 (กรกฎาคม - ธันวาคม 2559) หน้า 25-33.

3. จุฬาลักษณ์ เขมาชีวะกุล. 2560. ปัจจัยที่ส่งผลต่อการผลิตเซลลูโลสจากแบคทีเรียสายพันธุ์ *Acetobacter* sp. และเทคโนโลยีที่ใช้ในกระบวนการหมัก (Factors affecting production of cellulose by *Acetobacter* sp. and fermentation technology). ในวารสารวิชาการ มทร. สุวรรณภูมิ ปีที่ 5 ฉบับที่ 1 (มกราคม - มิถุนายน 2560) หน้า 91-103.

4. จุฬาลักษณ์ เขมาชีวะกุล. 2560. การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในกระบวนการหมักเพื่อผลิตวุ้นด้วย *Acetobacter xylinum* TISTR 975 จากน้ำมะม่วง (A study of the optimal fermentation conditions for nata de coco production by *Acetobacter xylinum* TISTR 975 from mango juice). ในวารสารวิจัยและพัฒนา มจร. ปีที่ 40 ฉบับที่ 2 (เมษายน - มิถุนายน 2560) หน้า 257 - 268.

5. จุฬาลักษณ์ เขมาชีวะกุล เอนก ทาลี วรรณธร จันทน์หมุด และสุวิมล บุญโกมล. 2561. โยอาหารที่มีสารต้านอนุมูลอิสระจากเปลือกถั่วและการประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์อาหาร (Antioxidant dietary fiber from edible bean coats and the application in food products). ในวารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร ปีที่ 12 ฉบับที่ 1 (มกราคม - มิถุนายน 2561) หน้า 183-195.

ผลงานทางวิชาการระดับนานาชาติ

6. Julaluk Tangtua. 2014. Evaluation and Comparison of Microbial Cells Disruption Methods for Extraction of Pyruvate Decarboxylase. International Food Research Journal. 21(4): 1331-1336.

7. Julaluk Tangtua, Noppol Leksawasdi, and Nithiya Rattanapanone. 2014. Quality Changes in Ripened Mango and Litchi Flesh After Cryogenic Freezing and During Storage. Chiang Mai Journal of Science. 13(3): 281-296.

8. Julaluk Tangtua, Charin Techapun, Ronachai Pratanaphon, Ampin Kuntiya, Thanongsak Chaiyaso, Prasert Hanmuangjai, Phisit Seesuriyachan, Vorapat Sanguanchaipaiwong, Nopphorn Leksawasdi, and Noppol Leksawasdi. 2015. Evaluation of Cells Disruption For Partial Isolation of Intracellular Pyruvate Decarboxylase Enzyme by Silver Nanoparticles Method. Acta Alimentaria: An International Journal of Food Science. 44(3): 439-445.

9. Julaluk Tangtua, Charin Techapun, Ronachai Pratanaphon, Ampin Kuntiya, Vorapat Sanguanchaipaiwong, Thanongsak Chaiyaso, Prasert Hanmuangjai, Phisit Seesuriyachan, Nopphorn Leksawasdi, and Noppol Leksawasdi. 2017. Partial Purification and Comparison of Precipitation Techniques of Pyruvate Decarboxylase Enzyme. Chiang Mai Journal of Science. 44(1): 184 - 192.

10. Julaluk Khemacheewakul, Techapun, C., Kuntiya, A., Sanguanchaipaiwong, V., Chaiyaso, T., Hanmoungjai, P., Seesuriyachan, P., Leksawasdi, N., Nunta, R., Sommanee, S., Jantanasakulwong, K., Chakrabanhdu, Y., and Leksawasdi, N. 2018. Development of Mathematical Model for Pyruvate Decarboxylase Deactivation Kinetics by Benzaldehyde with Inorganic Phosphate Activation Effect. Chiang Mai Journal of Science. 45(3):1426 - 1438.

11. 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. Journal of Food Processing and Preservation. 42(9): 1-11, Impact Factor: 0.791 (Information based on Year 2016).

12. Julaluk Khemacheewakul, Trakul Prommajak, Noppol Leksawasdi, Charin Techapun, Rojarej Nunta, Danchai Kreungngern, And Waruntorn Janmud. 2019. Production and Storage Stability of Antioxidant Fiber

From Pigeon Pea (*Cajanus Cajan*) Pod. *Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences*. October - November 2019, Vol. 9, No. 2.

13. Saengkae Wattanapanom, Jidapa Muenseema, Charin Techapun, Kittisak Jantanasakulwong, Vorapat Sanguanchaipaiwong, Thanongsak Chaiyaso, Prasert Hanmoungjai, Phisit Seesuriyachan, **Julaluk Khemacheewakul**, Rojarej Nunta, Sumeth Sommanee, Chatchadaporn Mahakuntha, Supavej Maniyom, Siriwat Jinsiriwanit, Churairat Moukamnerd, and Noppol Leksawasdi. 2019. Kinetic Parameters of *Candida tropicalis* TISTR 5306 for Ethanol Production Process Using an Optimal Enzymatic Digestion Strategy of Assorted Grade Longan Solid Waste Powder. *Chiang Mai Journal of Science*. (In process).

27. อาจารย์ ดร.ณัญญา คนชื้อ

1. C. Isnaini, P. Pathomrungsyounggul and N. Konsue. 2019. Effect of preparation method on chemical property of different thai rice variety. *Journal of Food and Nutrition Research*. 7(3), 231-236. DOI: 10.12691/jfnr-7-3-8.
2. E. Purnomo, A., F. Nindyautam, N. Konsue and P. Pathomrungsyounggul. 2018. Fortification of rice grain with gac aril (*Momordica Conchinchinensis*) using vacuum impregnation technique. *Current Research in Nutrition and Food Science* 6 (2): 412-424.
3. Amron, N. A. and Konsue, N. 2018. Antioxidant capacity and nitrosation inhibition of cruciferous vegetable extracts. *International Food Research Journal* 25(1): 65 – 73.
4. A.R. F. Ahmad, N. Konsue and C. Ioannides. 2018. Isothiocyanates and Xenobiotic Detoxification. [Epub ahead of print], Article DOI: 10.1002/mnfr.201700916.
5. W. Muanghorn, N. Konsue H. Sham, Z. Othman, F. Mohamed, N. Mohd Noor N, N. Othman, N. S. S. Mohd Noor Akmal, N. Ahmad Fauzi, M. M. Packiamuthu Dewaprigam Solomen, A. F Abdull Razis. 2018. Effects of gamma irradiation on tropomyosin allergen, proximate composition and mineral elements in giant freshwater prawn (*Macrobrachium rosenbergii*). *J Food Sci Technol*. 55(5):1960-1965.
6. A.R. F. Ahmad, A. Asvinidevi and N. Konsue. 2018. Glucosinolates and Isothiocyanates: Cancer Preventive Effects. In: Yahia E.M. ed. *Fruit and Vegetable Phytochemicals: Chemistry and Human Health*, 2 Volumes, 2nd Edition. Oxford: Wiley-Blackwell, 199-210.
7. Jitman, N., Kaewcholkram, K. and Konsue, N. 2017. Effect of Probiotic Strains and Maltodextrin on Quality of Probiotic Pineapple Juice Powder. *Processing of the 6th Burapha University International Conference 2017*. p 53-68. Bangsaen, Chonburi, Thailand: Burapha University.
8. K. Puangkam, W. Muanghorn and N. Konsue. 2017. Stability of bioactive compounds and antioxidant activity of Thai cruciferous vegetables during in vitro digestion. *Current Research in Nutrition and Food Science*. 5(2): 100-108.
9. C. Isnaini and N. Konsue. 2016. Effect of rice varieties and processing methods on physical characteristic and amylose content. *Proceeding of 19th Food Innovation Asia Conference 2017*. Bangkok, Thailand. 15-17 June 2017. p. 524-531.
10. T. Phattanawiboon, S. Tanaka and N. Konsue. 2016. Immune enhancing effect of fermented noni products in vivo and in vitro. *Proceeding of 18th Food Innovation Asia Conference 2016: innovative ASEAN food research towards the world*. Bangkok, Thailand. 16-18 June 2016. p. 107-115.
11. Raudhah, F. Kusnandar, N. Punbusayakul and N. Konsue. 2016. Development of Macroencapsulated Probiotic and Prebiotic Fortified Pineapple Yogurt. *Proceeding of 18th Food Innovation Asia Conference 2016: innovative ASEAN food research towards the world*. Bangkok, Thailand. 16-18 June 2016. p. 458-466.

12. H.T. Nguyen and N. Konsue. 2016. Antimicrobial Activity of Isothiocyanate from Thai Cruciferous Vegetables. Proceeding of 18th Food Innovation Asia Conference 2016: innovative ASEAN food research towards the world. Bangkok, Thailand. 16-18 June 2016. p. 661-668.
13. P. Uearreloet and N. Konsue. 2016. Effect of gac fruit powder on quality and nitrosation activity of meat product. Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences 6(2): 786-790.
14. N. Konsue and A. R. F. Ahmad. 2016. Cytotoxicity of Gluconasturtiin and Its Derivative against MCF-7 and HepG2. KKU Sci. J. 44(2): 272-281.
15. C. Ioannides and N. Konsue. 2015. A principal mechanism for the cancer chemopreventive activity of phenethyl isothiocyanate is modulation of carcinogen metabolism. Drug metabolism reviews. Early online 1-18.
16. N. Konsue, S. Yimthiang and W. Kwanhian. 2015. Antibacterial activity of fresh and fermented *Morinda citrifolia* fruit juice. Proceeding of 17th Food Innovation Asia Conference 2015: innovative ASEAN food research towards the world. Bangkok, Thailand. 18-19 June 2015. p. 472-477.
17. A.R. F. Ahmad, N. Konsue and C. Ioannides. 2015. Inhibitory effect of Phenethyl Isothiocyanate Against Benzo[a] Pyrene-Induced Rise in CYP1A1 mRNA and Apoprotein Levels as its Chemopreventive Properties. Asian Pacific journal of cancer prevention: APJCP 16(7):2679-83.
18. T. Patthanawiboon and N. Konsue. 2014. Mutagenicity and/or Anti-mutagenicity of Noni and Noni Products by Ames test. Proceedings of 18th World Congress on Clinical Nutrition 2014: Agriculture, Food and Nutrition for Health and Wellness, Ubon Ratchathani, Thailand, pp.1-6.
19. A. R. F. Ahmad, N.M. Noor and N. Konsue. 2014. Induction of epoxide hydrolase, glucuronosyl transferase, and sulfotransferase by phenethyl isothiocyanate in male Wistar albino rats. Biomed Res Int, 2014, Article 391528.

30. อาจารย์ ดร. สกฤตคุณ มากคุณ

1. White, D. A., I. D. Fisk, S. Makkhun and D. A. Gray. 2009. "In Vitro Assessment of the Bioaccessibility of Tocopherol and Fatty Acids from Sunflower Seed Oil Bodies." Journal of Agricultural and Food Chemistry. 57 (13); 5720–572.
2. Makkhun, S., A. Khosla, T. Foster, D. J. McClements, M. M. Grundy and D. A. Gray. 2015. "Impact of extraneous proteins on the gastrointestinal fate of sunflower seed (*Helianthus annuus*) oil bodies: a simulated gastrointestinal tract study" Journal of Food and Function. 6(1) :124-33.
3. Makkhun, S., Doungkham, C. and S. Unmuang. 2013 Physicochemical characterisation of oil bodies from different types of oil seeds. In Proceeding of The 15th Food Innovation Asia Conference, 13-14 June 2013, BITECH, Bangkok, Thailand.
4. จักรกฤษณ์ วัชรราชภูร์, นิจติยา สุวรรณสม, ไมตรี สุทธจิตต์, สกฤตคุณ มากคุณ, กฤษณะ คู่เทียม, รณกร สร้อยนาค และ จุฑามาศ เทพมาลี. 2556. การหมักกากกระเทียมโดยใช้หัวเชื้อจากน้ำกระเทียมดอง. วารสารมหาวิทยาลัยรัตนนคร: วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. ปีที่ 21 ฉบับที่ พิเศษ, 9-16.
5. สกฤตคุณ มากคุณ. 2560. คุณค่าทางโภชนาการอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ในชุมชนพื้นที่สูงภูลังกา จังหวัดพะเยา. ใน proceeding งานประชุมวิชาการ พะเยาวิจัย ครั้งที่ 6. 643-648.
6. สกฤตคุณ มากคุณ, วีรพงศ์ โพธิ์ใจ, ธนวิทย์ คงอ่ำ และ พัศกร โชติสุข. 2559. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นหมูผสมเห็ดเผาะ. ใน proceeding งานประชุมวิชาการ พะเยาวิจัย ครั้งที่ 5. 268-277.
7. สกฤตคุณ มากคุณ, จักรพงษ์ ฟ้าเจริญ และสันธิวัฒน์ พิทักษ์พล. 2550. การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำปูผง. วารสารเกษตรรัตนนคร ปีที่ 10 ฉบับที่ 1, 115-123.

31. ดร.เรวัตต์ พงษ์พิสุทธินันท์

1. Chuttong, B., **Phongphisutthinant, R.**, Sringarm, K., Burgett, M. and Barth, O.M. 2018. Nutritional Composition of Pot-Pollen Four Species of Stingless Bees (*Meliponini*) in Southeast Asia. In: Vit, P., Pedro, S., Roubik, D. (eds.) Pot-Pollen in Stingless Bee Melittology. Springer, Cham. pp. 313-324.
2. **Phongphisutthinant, R.**, Wiriyacharee, P., Preunglampoo, S., Leelapat, P., Kanjanakeereetumrong, P. and Lamyong, S. 2015. Selection of *Bacillus* spp. for Isoflavone Aglycones Enriched Thua-nao, A Traditional Thai Fermented Soybean. *Journal of Pure and Applied Microbiology*. 9 (Spl. Edn. 2): 59-68.

การประชุมวิชาการระดับชาติ

1. ไพโรจน์ วิริยจारी, **เรวัตต์ พงษ์พิสุทธินันท์**, สุกกิจ ไชยพุด, พ้าไพลิน ไชยวรรณ, ขวลิต กอสัมพันธ์ และณัฐตากานต์ ปินทุภาค. 2561. กระบวนการผลิตกาแฟอราบิก้าในพื้นที่โครงการหลวงและพื้นที่โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวง. การประชุมวิชาการผลงานวิจัยของมูลนิธิโครงการหลวงและสถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2561, อุทยานหลวงราชพฤกษ์ จังหวัดเชียงใหม่. วันที่ 14 กันยายน 2561. หน้า 8-13.
2. ไพโรจน์ วิริยจारी, จิรนนท์ โนวิชัย, ศิริลักษณ์ อธิคมวิศิษฐ์, อนุรักษ์ มะโน, กชกร กันทากาศ, ณัฐวีร์ วงศ์สิงห์, สุกกิจ ไชยพุด และ **เรวัตต์ พงษ์พิสุทธินันท์**. 2561.การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอสพริกหวานโครงการหลวง: ซอสหวาน ซอสเปรี้ยว และซอสเลียนแบบน้ำพริกหนุ่ม. การประชุมวิชาการผลงานวิจัยของมูลนิธิโครงการหลวงและสถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2561, อุทยานหลวงราชพฤกษ์ จังหวัดเชียงใหม่. วันที่ 14 กันยายน 2561. หน้า 335-343.
3. จิระประภา ร้อยครบุรี, เพ็ญทิชชา วนจันทรรักษ์, **เรวัตต์ พงษ์พิสุทธินันท์**, สุกกิจ ไชยพุด และ ไพโรจน์ วิริยจारी. 2560. ผลของวิธีการสกัดน้ำมันจากกากกาแฟและประสิทธิภาพการยับยั้งเชื้อ *Streptococcus mutans*. การประชุมวิชาการและประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 1, โรงแรมดิเอ็มเพรส จังหวัดเชียงใหม่, 367-377.
4. ไพโรจน์ วิริยจारी, จิรนนท์ โนวิชัย, ศิริกานต์ อินทมนต์, รัตติกาล ปันผสม และ **เรวัตต์ พงษ์พิสุทธินันท์**. 2559. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักกรอบผสมเพื่อสุขภาพจากเศษผักหลังการตัดแต่ง.ประชุมวิชาการผลงานวิจัยของมูลนิธิโครงการหลวงและ สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) ประจำปี 2559. วันที่ 7 กันยายน 2559. หน้า 71-78.
5. ไพโรจน์ วิริยจारी, จิรนนท์ โนวิชัย, ศิริกานต์ อินทมนต์, สาวิตรี ศรีวิชัย และ **เรวัตต์ พงษ์พิสุทธินันท์**. 2558.การพัฒนาเครื่องต้มโปรโปโอดิกจากน้ำผลไม้รวมชนิดผง (เคพกูสเบอร์รี่ ราสเบอร์รี่ และมัลเบอร์รี่) โดยการประยุกต์ใช้เชื้อจุลินทรีย์บริสุทธิ์. ประชุมวิชาการผลงานวิจัยของมูลนิธิโครงการหลวงและ สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) ประจำปี 2558. วันที่ 3 กันยายน 2558. หน้า 256-264.
6. ศักดา พริงลำพู, โพธิ์ศรี สีสากัณฑ์, **เรวัตต์ พงษ์พิสุทธินันท์**, อัดถวิญญู เวียงแก้ว, อัมพิกา มังคละพฤษ, สุรสิงห์ วิศรุตรัตน์ และไพโรจน์ วิริยจारी. 2557. ข้าวเจ้าเสริมธาตุไอโอดีนขณะหุงต้มและภาวะโภชนาการของไอโอดีนของเด็กวัยก่อนเรียน ในศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก อำเภอมกนัย จังหวัดเชียงใหม่. การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 8: โภชนาการเพื่อการส่งเสริมสุขภาพและป้องกันโรค. 6-8 ตุลาคม 2557. ณ ศูนย์ประชุมและแสดงสินค้านานาชาติ บางนา.

การประชุมวิชาการระดับนานาชาติ

1. Chuttong, B., **Phongphisutthinant, R.**, Sringarm, K., Burgett, M. and Sanyatsamut, W. 2018. The utilization of longan (*Dimocarpus longan* Lour.) pulp syrup as an alternative carbohydrate supplement for honey bees (*Apis mellifera* L.). The 14th Asian Apicultural Association Conference "Bee, Environment and Sustainability". Jakarta, Indonesia. 22 October 2018.
2. Ounjaijean, S., Pruenglampoo, S., Leelapat, P., Khamrin, T., **Phongphisutthinant, R.**, Chaipoot, S., Pariwatsakulchai, N., Sakdawongsaree, P., Rerkasem, K. and Techapun, C. 2015. Microbiological, heavy metal contamination and food additive monitoring of local ready-to-eat food from Chiang Mai Markets. The 4th Food Safety and Zoonoses Symposium for Asia Pacific. The Holiday Inn Chiang Mai, Chiang Mai, Thailand. 3-5 August 2015. p. 94-97.

รายงานการวิจัยและอื่นๆ

1. ไพบโรจน์ วิริยจारी, ญัฐตากานต์ ปินทุภาค, ฟ้าไพลิน ไชยวรรณ, **เรวัตร์ พงษ์พิสุทธินันท์**, ขวลิต กอสัมพันธ์ และ สุภกิจ ไชยพุ่ม. 2561. โครงการย่อยที่ 3 โครงการศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญเติบโตและคุณภาพของกาแฟอาราบิก้าในพื้นที่โครงการหลวงและโครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวง ชุดโครงการวิจัยการคัดเลือกสายพันธุ์และพัฒนาการปลูกและการผลิตเพื่อเพิ่มคุณภาพกาแฟอาราบิก้าโครงการหลวง. รายงานฉบับสมบูรณ์. สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน). 221 หน้า.
2. ไพบโรจน์ วิริยจारी, ศิริลักษณ์ อธิคมวิศิษฐ์, จิรนนท์ โนวิชัย, เรวัตร์ พงษ์พิสุทธินันท์, สุภกิจ ไชยพุ่ม, อนุรักษ์ มะโน, ญัฐวีร์ วงศ์สิงห์, เกียรติศักดิ์ ไชยเลิศ และกชกร กันตภาส. 2561. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอสพริกจากพริกหวานโครงการหลวง: ซอสหวาน ซอสเผ็ด และซอสเลียนแบบน้ำพริกหนุ่ม. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. มูลนิธิโครงการหลวง. 198 หน้า.
3. **เรวัตร์ พงษ์พิสุทธินันท์**, ไพบโรจน์ วิริยจारी, สุภกิจ ไชยพุ่ม, กรวรรณ ศรีงาม, วาสนา คำโอภาส และ ศักดา พริ้งลำภู. 2561. การพัฒนาระบบการผลิตกรดแกมมาอะมิโนบิวทีริกโดยเทคโนโลยีเชื้อบริสุทธิ์เริ่มต้นระดับขยายขนาด. รายงานฉบับสมบูรณ์. สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 82 หน้า.
4. ไพบโรจน์ วิริยจारी, สุจินดา ศรีวัฒน์, **เรวัตร์ พงษ์พิสุทธินันท์**, สุภกิจ ไชยพุ่ม, จิรนนท์ โนวิชัย, เฉลิมขวัญ สมใจ และกันตภาส กังสุวรรณ. 2561. การพัฒนากลิ่นรสกาแฟพันธุ์อาราบิก้าจากผลิตผลพลอยได้ของกระบวนการแปรรูปกาแฟระยะที่ 3. รายงานวิจัย สถาบันวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 118 หน้า.
5. ไพบโรจน์ วิริยจारी, สุจินดา ศรีวัฒน์, **เรวัตร์ พงษ์พิสุทธินันท์**, ศักดา พริ้งลำภู, สะแกวัลย์ อุ่นใจจิ้น, ธันยพร ศิริโวหาร, สุภกิจ ไชยพุ่ม และวีระศักดิ์ แสนญาติสมุทร. 2561. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เสริมอาหารจากจมูกอั่วเหลืองโดยใช้เทคโนโลยีเอนไซม์. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์. สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน). 92 หน้า.
6. ไพบโรจน์ วิริยจारी, สุจินดา ศรีวัฒน์, **เรวัตร์ พงษ์พิสุทธินันท์**, สุภกิจ ไชยพุ่ม, จิรนนท์ โนวิชัย และ กันตภาส กังสุวรรณ. 2560 การพัฒนากลิ่นรสกาแฟพันธุ์อาราบิก้าจากผลิตผลพลอยได้ของกระบวนการแปรรูปกาแฟ ระยะที่ 2. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. สถาบันวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 76 หน้า.
7. **เรวัตร์ พงษ์พิสุทธินันท์**, ไพบโรจน์ วิริยจारी, กรวรรณ ศรีงาม, โพธิ์ศรี ลีลาภัทร์ และ วีระศักดิ์ แสนญาติสมุทร. 2559. การผลิตกรดแกมมาอะมิโนบิวทีริกโดยเทคโนโลยีเชื้อบริสุทธิ์เริ่มต้น เพื่อประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์อาหาร ระยะที่ 1: การศึกษาการผลิตกรดแกมมาอะมิโนบิวทีริกจากแหล่งวัตถุดิบธรรมชาติ. รายงานฉบับสมบูรณ์. สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 68 หน้า.
8. คมสัน เรืองฤทธิ์, **เรวัตร์ พงษ์พิสุทธินันท์**, สุภกิจ ไชยพุ่ม, วาสนา คำโอภาส, วศิน วงศ์วิไล และ กันตภาส กังสุวรรณ. 2559. การศึกษาความเป็นไปได้ในการเตรียมสารตั้งต้นในการผลิตเอทานอลจากสาหร่ายทะเล. รายงานการวิจัย. สถาบันวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 31 หน้า.
9. ไพบโรจน์ วิริยจारी, ศิริลักษณ์ อธิคมวิศิษฐ์, จิรนนท์ โนวิชัย, **เรวัตร์ พงษ์พิสุทธินันท์**, สุภกิจ ไชยพุ่ม, อนุรักษ์ มะโน และ สาวิตรี ศรีวิชัย. 2559. การพัฒนาผลิตภัณฑ์มะเขือเทศกึ่งแห้งเสริมคุณค่าอาหารโดยใช้เทคโนโลยีการแทรกซึมภายใต้สุญญากาศ ระยะที่ 1. ผลงานวิจัยของมูลนิธิโครงการหลวง ประจำปี 2559, 116 หน้า.
10. ไพบโรจน์ วิริยจारी, จิรนนท์ โนวิชัย, ศิริกานต์ อินทมนต์, รัตติกาล ปันผสม และ **เรวัตร์ พงษ์พิสุทธินันท์**. 2559. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักกรอบผสมเพื่อสุขภาพจากเศษผักหลังการตัดแต่ง ระยะที่ 2. รายงานงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ของมูลนิธิโครงการหลวง ประจำปี 2559, 242 หน้า.
11. ไพบโรจน์ วิริยจारी, สุจินดา ศรีวัฒน์, **เรวัตร์ พงษ์พิสุทธินันท์**, สุภกิจ ไชยพุ่ม, จิรนนท์ โนวิชัย และ กันตภาส กังสุวรรณ. 2559. การพัฒนากลิ่นรสกาแฟพันธุ์อาราบิก้าจากผลิตผลพลอยได้ของกระบวนการแปรรูปกาแฟ ระยะที่ 1: การผลิตเมล็ดกาแฟดิบด้วยเทคโนโลยีทางเอนไซม์. รายงานวิจัย สถาบันวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 76 หน้า.
12. **เรวัตร์ พงษ์พิสุทธินันท์**, สรณะ สมโน, สุภกิจ ไชยพุ่ม และวีระศักดิ์ แสนญาติสมุทร. 2558. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใส่กรอกอีสานจากเชื้อโปรไบโอติก. รายงานฉบับสมบูรณ์โครงการพัฒนาขีดความสามารถทางเทคโนโลยีและวิจัยของภาคเอกชนในพื้นที่ (IRTC) ภายใต้การสนับสนุนตามกลไกอุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ ปีงบประมาณ 2557. 22 หน้า.

13. สรณะ สมโน, เรวัตร์ พงษ์พิสุทธินันท์ และบาจรีย์ ฉัตรทอง. 2558. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากดอกพุดซ้อน. รายงานฉบับสมบูรณ์โครงการพัฒนาขีดความสามารถทางเทคโนโลยีและวิจัยของภาคเอกชนในพื้นที่ (IRTC) ภายใต้การสนับสนุนตามกลไกอุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ ปีงบประมาณ 2557. 16 หน้า.
14. เรวัตร์ พงษ์พิสุทธินันท์, สรณะ สมโน และบาจรีย์ ฉัตรทอง. 2558. การพัฒนากระบวนการผลิตขนมลอดช่องน้ำกะทิที่ปรับปรุง. รายงานฉบับสมบูรณ์โครงการพัฒนาขีดความสามารถทางเทคโนโลยีและวิจัยของภาคเอกชนในพื้นที่ (IRTC) ภายใต้การสนับสนุนตามกลไกอุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ ปีงบประมาณ 2557. 25 หน้า.
15. ไพโรจน์ วิริยจारी, จิรนนท์ โนวิชัย, ศิริกานต์ อินทมนต์, รัตติกาล ปันผสม และ เรวัตร์ พงษ์พิสุทธินันท์. 2558. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักกรอบผสมเพื่อสุขภาพจากเศษผักหลังการตัดแต่ง ระยะที่ 1. ผลงานวิจัยของมูลนิธิโครงการหลวง ประจำปี 2558. 146 หน้า.
16. ไพโรจน์ วิริยจारी, จิรนนท์ โนวิชัย, ศิริกานต์ อินทมนต์, สาวิตรี ศรีวิชัย และ เรวัตร์ พงษ์พิสุทธินันท์. 2558. การพัฒนาเครื่องต้มโปรโปโตติกจากน้ำผลไม้รวมชนิดผง (เคพกูสเบอร์ ราสเบอร์รี่ และมัลเบอร์รี่) โดยการประยุกต์ใช้เชื้อจุลินทรีย์บริสุทธิ์ ระยะที่ 2. รายงานงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ของมูลนิธิโครงการหลวง ประจำปี 2558, 199 หน้า
17. ไพโรจน์ วิริยจारी, เรวัตร์ พงษ์พิสุทธินันท์, กรวรรณ ศรีงาม, โพธิ์ศรี ลีลาภัทร์, ศิริกานต์ อินทมนต์, วีระศักดิ์ แสนญาติสมุทร และชนมณีภา กาวศุทธิ์. 2558. การปรับปรุงกระบวนการผลิตข้าวพาร์บอยล์และการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีการแทรกซึมภายใต้สุญญากาศเพื่อผลิตข้าวพาร์บอยล์ที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ. 166 หน้า.
18. ไพโรจน์ วิริยจारी, ศิริกานต์ อินทมนต์, จิรนนท์ โนวิชัย, สาวิตรี ศรีวิชัย และเรวัตร์ พงษ์พิสุทธินันท์. 2557. การพัฒนาเครื่องต้มโปรโปโตติกจากน้ำผลไม้รวมชนิดผง (เคพกูสเบอร์ ราสเบอร์รี่ และมัลเบอร์รี่) โดยการประยุกต์ใช้เชื้อจุลินทรีย์บริสุทธิ์ ระยะที่ 1. รายงานงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ของมูลนิธิโครงการหลวง ประจำปี 2557. , 132หน้า.
19. วิลาวัลย์ คำปวน และเรวัตร์ พงษ์พิสุทธินันท์. 2557. การวิจัยและถ่ายทอดเทคโนโลยีเรื่องการแปรรูปมะม่วงของเกษตรกรผู้ปลูกมะม่วงเทศบาลตำบลวังผาง, งานวิจัยสู่การนำไปใช้ประโยชน์. รีฟอรัม, 11: 8-9.
20. ไพโรจน์ วิริยจारी, ศักดา พริงลำภู, เรวัตร์ พงษ์พิสุทธินันท์, โพธิ์ศรี ลีลาภัทร์ และ สุภกิจ ไชยพุด. 2557. การผลิตไอโซฟลาโวนชนิดอะไกลโคไซด์จากถั่วชิกพาด ระยะที่ 4: การออกแบบระบบการสกัดและการทำไอโซฟลาโวนให้บริสุทธิ์. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 104 หน้า.

32. อาจารย์ ดร.ภานาถ แสงเจริญรัตน์

1. Muangrat, R, and Saengcharoenrat, P.2018. Effect of processing conditions of hot pressurized solvent in batch reactor on antocyanins of purple field corn. Agricultural Engineering international: GIGR Journal. Volume: 20, 173-182.
2. Benjakul, S., Mad-Ali, S., Senphan, T., Sookchoo, P. (2018). Characteristics of Biocalcium from Pre-cooked Skipjack Tuna Bone as Affected by Different Treatments. Wastes and biomass valorization, 9(8), 1369-1377.
3. ฤทธิชัย อัครราชันย์, ภานาถ แสงเจริญรัตน์, สุเนตร สืบคำ, เทียรณีย์ มั่งมูล และดวงมล จนใจ. 2554. จลนพลศาสตร์การอบแห้งด้วยลมร้อนของเปลือกทับทิม. วารสารสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย ปีที่ 17 ฉบับที่ 1 หน้า 27-34

33. อาจารย์ ดร.ณัฐฉิ นิยมสอน

1. รัตนา ม่วงรัตน์ ณัฐฉิ นิยมสอน อิศรพงษ์ พงษ์ศิริกุล ปิยวรรณ สิมะไพศาล วชิระ จิรรัตนรังษี ปิยะพร บุตรพรหม. กรรมวิธีการสกัดสารบราซิลินจากแก่นฝาง. เลขที่อนุสิทธิบัตร 13666. วันออกอนุสิทธิบัตร 27

กุมภาพันธ์ 2561

2. ญัฐภูมิ เนียมสอน, ดร.เชาว์ อินทรประสิทธิ์, รองศาสตราจารย์, ดร.อนุพันธ์ เทิดวงศ์วรกุล, รองศาสตราจารย์, “กลไกการเปลี่ยนแปลงความชื้นในข้าวพันธุ์ กข31 ระหว่างการแช่น้ำในกระบวนการผลิตข้าวหนึ่ง”, วารสารสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย, ปีที่ 23, ฉบับที่ 2, กรกฎาคม - ธันวาคม 2017, หน้า 1-8
3. ญัฐภูมิ เนียมสอน, ดร.เชาว์ อินทรประสิทธิ์, รองศาสตราจารย์, ดร.อนุพันธ์ เทิดวงศ์วรกุล, รองศาสตราจารย์, “Effect of Parboiling Condition on Quality of RD31 Parboiled Rice”, การประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทยระดับชาติ ครั้งที่ 17 ประจำปี 2559 และระดับนานาชาติ ครั้งที่ 9, 9 กันยายน 2016, กรุงเทพฯ กรุงเทพมหานคร ประเทศไทย
4. ญัฐภูมิ เนียมสอน, ดร.เชาว์ อินทรประสิทธิ์, รองศาสตราจารย์, สยมพร รัตนพนธ์, อาจารย์, รัตนา ม่วงรัตน์, ทวีชัย นิมาแสง, พัชรินทร์ ระวียัน, การสร้างเครื่องต้นแบบระดับโรงงานเพื่อผลิตแคโรทีนอยด์เข้มข้นจากน้ำมันปาล์มดิบ (2016)
5. ญัฐภูมิ เนียมสอน, ดร.เชาว์ อินทรประสิทธิ์, รองศาสตราจารย์, สยมพร รัตนพนธ์, อาจารย์, รัตนา ม่วงรัตน์, พัชรินทร์ ระวียัน, การออกแบบเครื่องต้นแบบระดับโรงงานเพื่อผลิตแคโรทีนอยด์เข้มข้นจากน้ำมันปาล์มดิบและวิตามินอีเข้มข้นจากดิสทิลเลตกรดไขมันปาล์ม (2013)
6. ญัฐภูมิ เนียมสอน, ทวีชัย นิมาแสง.,(2553) การวิจัยและพัฒนาเครื่องอบแห้งเนื้อลำไยแบบต่อเนื่อง โดยใช้เชื้อเพลิงแข็ง. คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่
7. ญัฐภูมิ เนียมสอน, ทวีชัย นิมาแสง.,(2551) เครื่องทำความสะอาดถั่วเหลืองโดยใช้ความถี่เฉพาะ. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 39 ฉบับที่ 3 (พิเศษ). หน้า 393-396
8. สัมพันธ์ ไชยเทพ, ดามร บัณฑิตน์, ญัฐภูมิ เนียมสอน, ทวีชัย นิมาแสง.,(2549). เครื่องนวดข้าวแบบสายพาน. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 37 ฉบับที่ 2 (พิเศษ). หน้า 203-206.
9. ถนอมขวัญ ช้างงาม, สุรศักดิ์ เนียมแก้ว, ญัฐภูมิ เนียมสอน., (2549). การศึกษาผลของมุมและความถี่ที่มีผลต่อเครื่องคัดแยกถั่วเหลืองแบบเขย่า. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 37 ฉบับที่ 2 (พิเศษ). หน้า 190-193

34. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยนุช เนียมทรัพย์

1. นงคราญ พงศ์ตระกูล, ญัฐฐา รอดบุญฤทธิ์, สยาม ภพลือชัย, ปิยนุช เนียมทรัพย์, สมคิด ดิจจริง, ไพโรจน์ วงศ์พุทธิสิน., ผลของรูปแบบเซลล์โพรไบโอติกที่มีผลต่อคุณสมบัติของไอศกรีมนม. 2561. วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม ปีที่ 13 ฉบับที่ 1 หน้า 58-70.
2. สุทธิพร นันติ, ไพโรจน์ วงศ์พุทธิสิน, นีอร โฉมศรี, สมคิด ดิจจริง, ปิยนุช เนียมทรัพย์., คุณสมบัติโพรไบโอติกเบื้องต้นของผลิตภัณฑ์หมุยอเสริมฟรุกโตโอลิโกแซคคาไรด์สกัดจากหัวหอมและรากชิโครี. 2560. วารสารเกษตร ปีที่ 33 ฉบับที่ 2 หน้า 277-290.
3. สูดาววัลย์ อินตายุวง, ปราโมช ศีตะโกเศศ, ปิยนุช เนียมทรัพย์, พิสุทธิ เนียมทรัพย์., ระดับความเข้มข้นของแบคทีเรียโอซินที่เหมาะสมในการควบคุมเต้านมอักเสบแบบไม่แสดงอาการในโคนมที่กำลังให้นม. 2552. วารสารเกษตร ปีที่ 25 หน้า 161-169.
4. อานนท์ ฤกษ์งาม, กตัญญู เดชอุป, ปิยนุช เนียมทรัพย์, นพมณี โทปัญญาานนท์, ปวีณา ภูมิสุทธาผล, ศรีกาญจนา คล้ายเรือง. การแยกเชื้อแบคทีเรียเอนโดไฟต์จากงาขี้ม่อนและการทดสอบฤทธิ์ยับยั้งแบคทีเรียก่อโรค. การประชุมวิชาการระดับชาติ “พิบูลสงครามวิจัย” ครั้งที่ 3 ประจำปี พ.ศ.2560 “Thailand 4.0 นวัตกรรมและการวิจัยเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน” วันที่23-24 มีนาคม 2560. หน้า 131-138.
5. ปิยนุช เนียมทรัพย์, นพมณี โทปัญญาานนท์, ศรีกาญจนา คล้ายเรือง และพูนพัฒน์ พูนน้อย. การผลิตเอนไซม์แอล-แอสพาราจिनเนสของเชื้อแบคทีเรียเอนโดไฟต์จากข้าวที่เพาะเลี้ยงในระบบไบโอรีแอคเตอร์จุ่มชั่วคราว. การประชุมวิชาการระดับชาติ “ มศว วิจัย” ครั้งที่ 9 วันที่ 28-29 กรกฎาคม 2559. มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

