

ภาคผนวก (1)

ตารางที่ 1.1 ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำ (ผลงานย้อนหลัง 2555 – 2559)

1 ศ.ดร.ไพโรจน์ วิริยจारी

ผลงานตีพิมพ์ระดับนานาชาติ

1. **Wiriyaacharee, P.** 2016. Technological Cooperation between the Royal Project Foundation and Faculty of Agro-Industry, Chiang Mai University: Food Product and Process Development. International Conference on Food and Applied Bioscience, Chiang Mai . Thailand. 27–32.
2. Phongphisutthinant, R., **Wiriyaacharee, 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.

การนำเสนอผลงานวิชาการระดับชาติ

1. กันตภาส กังสุวรรณ และ **ไพโรจน์ วิริยจारी**. 2558. พื้นที่ตอบสนองของปัจจัยในการสกัดเพกตินและกรดคลอโรจีนิคจากเนื้อผลกาแฟโดยการสกัดด้วยน้ำ . งานประชุมวิชาการระดับชาติพะเยาวิจั . วันที่ 29–30 มกราคม 2558. มหาวิทยาลัยพะเยา. พะเยา. หน้า 716–726.
2. ศักดา พริ่งลำภูสุรสิงห์ วิศรุต , อัมพิกา มังคละพฤกษ์ , อุตทวิชญ์ เวียงหล้า , เรวัตร พงษ์พิสุทธินันท์ , โปธีศรี สีลาภัทร์ , รัตน์ และ **ไพโรจน์ วิริยจारी** . 2557. ชาวเจ้าเสริมธาตุไอโอดีนขณะหุงต้มและภาวะโภชนาการไอโอดีนของเด็กวัยก่อนเรียนในศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก อำเภออมก๋อย จังหวัดเชียงใหม่ งานนำเสนอภาคโปสเตอร์ในงานประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 8. วันที่ 6–8 ตุลาคม 2557 ณ ศูนย์ประชุมและแสดงสินค้านานาชาติ บางนา
3. ฤทัยรัตน์ แก้วดี, **ไพโรจน์ วิริยจारी**, ศักดา พริ่งลำภู, โปธีศรี สีลาภัทร์ และเรวัตร พงษ์พิสุทธินันท์. 2556. การศึกษาผลของสารละลายออกซิเมติกต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์ลำไยแช่เยือกแข็งชนิดนุ่ม . การประชุมวิชาการเสนอผลงานวิจัย ระดับบัณฑิตศึกษา ครั้งที่ 14. วันที่ 22 กุมภาพันธ์ 2556. วิทยาลัยการปกครองท้องถิ่น มหาวิทยาลัยขอนแก่น. ขอนแก่น. หน้า 350–358.
4. เกวลิน หอมหวล , **ไพโรจน์ วิริยจारी** , ศักดา พริ่งลำภู , โปธีศรี สีลาภัทร์ และเรวัตร พงษ์พิสุทธินันท์ . 2556. การพัฒนาระบบสารละลายในกระบวนการแทรกซึมภายใต้สุญญากาศเพื่อปรับปรุงลักษณะเนื้อสัมผัสของลำไยอบแห้ง. การประชุมวิชาการเสนอผลงานวิจัย ระดับบัณฑิตศึกษา ครั้งที่ 14. วันที่ 22 กุมภาพันธ์ 2556. วิทยาลัยการปกครองท้องถิ่น มหาวิทยาลัยขอนแก่น. ขอนแก่น. หน้า 359–367.
5. Rewat Phongphisutthinant, **Pairote Wiriyaacharee**, Sakda Pruenglagpoo, Posri Leelapat and Saisamorn Lumyong. 2012. Optimization of fermentation condition for soy isoflavone aglycones production by *Bacillus coagulans* PRO3. Poster presentation. The 38th congress on science and technology of Thailand “Science of the future of mankind”. 17–19 October 2012. Empress convention center, Chiang Mai, Thailand. p. 298.

ผลงานวิจัย

1. **ไพโรจน์ วิริยจारी** , สุจินดา ศรีวัฒนะ , เรวัตกร พงษ์พิสุทธินันท์ , สุกกิจ ไชยพุด , จิรนนท์ โนวิชัย และ กัณฑ์ภาส กังสุวรรณ. 2559. การพัฒนาผลิตภัณฑ์บรรจุภัณฑ์จากผลผลิตพลอยได้ของกระบวนการแปรรูปกาแฟระยะที่ 1: การผลิตเมล็ดกาแฟคั่วด้วยเทคโนโลยีทางเอนไซม์ . รายงานวิจัย สถาบันวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 76 หน้า
2. **ไพโรจน์ วิริยจारी** , จิรนนท์ โนวิชัย , ศิริกานต์ อินทมนต์ , รัตติกาล ปันผลสม และ เรวัตกร พงษ์พิสุทธินันท์ . 2559. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักกรอบผสมเพื่อสุขภาพจากเศษผักหลังการตัดแต่ง ระยะที่ 2. รายงานงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ของมูลนิธิโครงการหลวง ประจำปี 2559, 242 หน้า.
3. **ไพโรจน์ วิริยจारी** , ศิริลักษณ์ อธิคมวิศิษฐ์ , จิรนนท์ โนวิชัย , เรวัตกร พงษ์พิสุทธินันท์, สุกกิจ ไชยพุด, อนุรัักษ์ มะโน และ สาวิตรี ศรีวิชัย. 2559. การพัฒนาผลิตภัณฑ์มะเขือเทศกึ่งแห้งเสริมคุณค่าอาหารโดยใช้เทคโนโลยี การแทรกซึมภายใต้สุญญากาศ ระยะที่ 1. ผลงานวิจัยของมูลนิธิโครงการหลวง ประจำปี 2559, 116 หน้า.
4. **ไพโรจน์ วิริยจारी** , จิรนนท์ โนวิชัย , ศิริกานต์ อินทมนต์ , รัตติกาล ปันผลสม และ เรวัตกร พงษ์พิสุทธินันท์ . 2559. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักกรอบผสมเพื่อสุขภาพจากเศษผักหลังการตัดแต่ง .ประชุมวิชาการผลงานวิจัยของ มูลนิธิโครงการหลวงและ สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง ประจำปี (องค์การมหาชน)2559. วันที่ 7 กันยายน 2559. หน้า 71-78.
5. **ไพโรจน์ วิริยจारी** , ศักดา พริงลำภู, เรวัตกร พงษ์พิสุทธินันท์, โพธิ์ศรี สีลาภักดิ์ และสุกกิจ ไชยพุด. 2557. การผลิตไอโซพลาโวนชนิดอะไกลโคไซด์จากถั่วเขียวภาพ ระยะที่ 4: การออกแบบระบบการสกัดและการทำไอโซพลาโวนให้บริสุทธิ์. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ . สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ . 104 หน้า.
6. **ไพโรจน์ วิริยจारी** , ศักดา พริงลำภู, เรวัตกร พงษ์พิสุทธินันท์, โพธิ์ศรี สีลาภักดิ์, กรวรรณ ศรีงาม, ศิริกานต์ อินทมนต์ , วีระศักดิ์ แสนญาติสมุท และ ชนม์นิภา ภาวคุทธิ. 2557. การปรับปรุงกระบวนการผลิตข้าวพาร์บอยล์และการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีการแทรกซึมภายใต้สุญญากาศเพื่อผลิตข้าวพาร์บอยล์ที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน). กรุงเทพฯ. 166 หน้า.
7. ศิริกานต์ อินทมนต์ , **ไพโรจน์ วิริยจारी** , จิรนนท์ โนวิชัย , อนุรัักษ์ มะโน และรัตติกาล ปันผลสม . 2557. การพัฒนากระบวนการทำพองข้าวเกรียบพื้กทองโดยวิธีการอบ . รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ . มูลนิธิโครงการหลวง . 204 หน้า.
8. **ไพโรจน์ วิริยจारी** , ศักดา พริงลำภู, เรวัตกร พงษ์พิสุทธินันท์, โพธิ์ศรี สีลาภักดิ์ และสุกกิจ ไชยพุด. 2556. การผลิตไอโซพลาโวนชนิดอะไกลโคไซด์จากถั่วเขียวภาพ ระยะที่ 3: การออกแบบระบบถังหมักชีวภาพเพื่อผลิตไอโซพลาโวนโดยเทคโนโลยีเชื้อบริสุทธิ์เริ่มต้น. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 71 หน้า.
9. **ไพโรจน์ วิริยจारी** , ศักดา พริงลำภู, เรวัตกร พงษ์พิสุทธินันท์, โพธิ์ศรี สีลาภักดิ์ และสุกกิจ ไชยพุด. 2555. การผลิตไอโซพลาโวน (ไดซีอินและเจนีสทีอิน) จากถั่วเขียวภาพ ระยะที่ 2. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ . สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 69 หน้า.
10. เรวัตกร พงษ์พิสุทธินันท์, **ไพโรจน์ วิริยจारी**, ชรินทร์ เตชะพันธุ์, จริญญา เสนาป่า และเกื้อกุล จันทร์รัตน์ . 2555. การพัฒนาการผลิตแป้งลูกตาลหมักโดยเทคนิคเชื้อบริสุทธิ์ และการประยุกต์ใช้เป็นแป้งเค้กสำเร็จรูป ระยะที่ 3,

รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 150 หน้า.

- 11 **ไพโรจน์ วิริยจารี**, ศิริกานต์ อินทมนต์ และศิริลักษณ์ อธิคมวิศิษฐ์. 2555. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพจากผลผลิตเกษตร และวัตถุดิบที่เหลือจากการตัดแต่งรายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน). 105 หน้า.
- 12 **ไพโรจน์ วิริยจารี**, ศิริกานต์ อินทมนต์, สิริลักษณ์ ปิยะจันทร์ และวีระศักดิ์ แสนญาติสมุท. 2555. การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีเชื้อบริสุทธิ์เริ่มต้นผสมในการผลิต GABA จาก เศษผักหลังการตัดแต่ง : แนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ กิมจิที่ดัดแปลงเพื่อสุขภาพ รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ มูลนิธิโครงการหลวง 155 หน้า.
- 13 **ไพโรจน์ วิริยจารี**, ศิริกานต์ อินทมนต์, สิริลักษณ์ ปิยะจันทร์ และเอนก โรจนศิริสันติ . 2555. การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีการฆ่าเชื้อชนิดฉีดพ่นด้วยไอน้ำร้อนในการผลิตข้าวโพดหวานสองสีพร้อมบริโภคเพื่อยืดอายุการเก็บ รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. มูลนิธิโครงการหลวง. 178 หน้า.
- 12 **ไพโรจน์ วิริยจารี**, สุจินดา ศรีวัฒนะ, เรวัตกร พงษ์พิสุทธินันท์, สุกกิจ ไชยพุม, จิรพันธ์ โนวิชัย และ กันตภาส กังสุวรรณ. 2559. การพัฒนาผลิตภัณฑ์รสกาแฟพันธุ์อาราบิก้าจากผลผลิตพลอยได้ของกระบวนการแปรรูปกาแฟ ระยะที่ 1: การผลิตเมล็ดกาแฟดิบด้วยเทคโนโลยีทางเอนไซม์. รายงานวิจัย สถาบันวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 76 หน้า
- 13 **ไพโรจน์ วิริยจารี**, จิรพันธ์ โนวิชัย, ศิริกานต์ อินทมนต์, รัตติกาล ปันผสม และ เรวัตกร พงษ์พิสุทธินันท์. 2559. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักกรอบผสมเพื่อสุขภาพจากเศษผักหลังการตัดแต่ง ระยะที่ 2. รายงานงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ของมูลนิธิโครงการหลวง ประจำปี 2559, 242 หน้า.
- 14 **ไพโรจน์ วิริยจารี**, ศิริลักษณ์ อธิคมวิศิษฐ์, จิรพันธ์ โนวิชัย, เรวัตกร พงษ์พิสุทธินันท์, สุกกิจ ไชยพุม, อนุรักษ์ มะโน และ สาวิตรี ศรีวิชัย. 2559. การพัฒนาผลิตภัณฑ์มะเขือเทศกึ่งแห้งเสริมคุณค่าอาหารโดยใช้เทคโนโลยีการแทรกซึมภายใต้สุญญากาศ ระยะที่ 1. ผลงานวิจัยของมูลนิธิโครงการหลวง ประจำปี 2559, 116 หน้า.
- 15 **ไพโรจน์ วิริยจารี**, จิรพันธ์ โนวิชัย, ศิริกานต์ อินทมนต์, รัตติกาล ปันผสม และ เรวัตกร พงษ์พิสุทธินันท์. 2559. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักกรอบผสมเพื่อสุขภาพจากเศษผักหลังการตัดแต่ง.ประชุมวิชาการผลงานวิจัยของมูลนิธิโครงการหลวงและ สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง ประจำปี (องค์การมหาชน)2559. วันที่ 7 กันยายน 2559. หน้า 71-78.

สิทธิบัตร

เลขที่สิทธิบัตร 17474 "การพัฒนากระบวนการผลิตแทนมที่ใช้เทคโนโลยีเชื้อบริสุทธิ์เริ่มต้นผสม "(แทนมไปโอเทค)

3.2 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุจินดา ศรีวัฒนะ

ผลงานวิจัยระดับนานาชาติ (ข้อมูล ณ วันที่ 17 พ.ค.60 จากทางอีเมล)

Wardy W. , Chonpracha P., Chokumnoyporn N., **Sriwattana S.**, Prinyawiwatkul W., and Jirangrat W. 2017. Influence of Package Visual Cues of Sweeteners on the Sensory–Emotional Profiles of Their Products. *Journal of Food Science*. 82(2): 500–508. (ISI).

ผลงานตีพิมพ์ระดับนานาชาติ

1. Carabante K. M., Alonso–Marenco J. R., Chokumnoyporn N., **Sriwattana S.**, and Prinyawiwatkul W.2016. Analysis of Duplicated Multiple–Samples Rank Data Using the Mack–Skillings Test. *Journal of Food Science*. 81(7): S1791–9. (ISI).
2. Chokumnoyporn N., **Sriwattana S.**, and Prinyawiwatkul W. 2016. Saltiness enhancement of oil roasted peanuts induced by foam foam–mat salt and soy sauce odour. *International Journal of Food Science and Technology*. 51: 978–985. April 2016 (ISI).
3. Wardy W, Sae–Eaw A, **Sriwattana S**, No H.K, Prinyawiwatkul W. 2015. .Assessing Consumer Emotional Responses in the Presence and Absence of Critical Quality Attributes: A Case Study with Chicken Eggs. *Journal of Food Science*. 80(7): S1574–82. doi: 10.1111/1750–3841.12930. (ISI)
4. Chokumnoyporn N., **Sriwattana S.**, Phimolsiripol Y., Torrico D.D. and Prinyawiwatkul W. 2015. Soy sauce odour induces and enhances saltiness perception. *International Journal of Food Science and Technology*. 2015. doi:10.1111/ijfs.12885
5. Torrico D.D., Sae–Eaw A., **Sriwattana S.**, Boeneke C., and Prinyawiwatkul W. 2015. Oil–in–Water Emulsion Exhibits Bitterness–Suppressing Effects in a SensoryThreshold Study. *Journal of Food Science*.2015 ;doi: 10.1111/1750–3841.12901: .[IF: 1.791](ISI)
6. **Sriwattana S.**, Phimolsiripol Y., Pongsirikul I., Utama–ang N., Surawang S., Decharatanangkoon S., Chindaluang Y., Senapa J., Wattanatchariya W., Angeli S.and Thakeow P. 2015. Development of a ConcentratedStrawberry Beverage Fortified with Longan Seed Extract. *CMUJNS*.2015 ;14(2): 175–188.
7. Chindaluang Y. and **Sriwattana S.** 2014. Extraction Methods of Phenolic Compounds in Longan (*Euphoria longana* Lamk.) Seed. *CMU.J.Nat.Sci*.14(2): 175–88.
8. Jirangrat W., Wang J., **Sriwattana S.**, No H.K., and WitoonPrinyawiwatkul. 2014. The split plot with repeated randomised complete block design can reduce psychological biases in consumer acceptance testing. *International Journal of Food Science and Technology*. 2014; 49: 1106–1111. (ISI)
9. Torrico D. D., Janes M.E., No H. K., **Sriwattana S.**, and Prinyawiwatkul W. 2013. Storage Time and

Temperature Affect Antimicrobial Activity of Chitosan Solutions against *Listeria monocytogenes* and *Escherichia coli* O157:H7. *J. Chitin Chitosan* 18(2): 69–74.

10. Jirangrat W., Ordonez K.C., Wang J., Corredor J.A.H., **Sriwattana S.**, and Prinyawiwatkul W. 2012. The 2012 IFT Annual Meeting Technical Program. Las Vegas, U.S.A.
11. **Sriwattana S.**, Utama-ang, N., Thakeow, P., Senapa J., Phimolsiripol, Y., Surawang, S., Pongsirikul, I., and Sergio Angeli. 2012. Physical, Chemical and Sensory Characterization of the Thai-Crispy Pork Rind 'Kaeb Moo'. *CMU.J.Nat.Sci. Special Issue on Agricultural & Natural Resources*. 11(1): 181–191.
12. Tipwichai, B., and **Sriwattana, S.** 2012. Optimization of strawberry-longan bar formulation using response surface methodology. *CMU.J.Nat.Sci.Special Issue on Agricultural & Natural Resources*. 11(1): 171–180.

การนำเสนอผลงานวิชาการระดับชาติ

1. Somthawil S and **Sriwattana S.** 2016. Comparing the sensory characteristics, physical properties, and consumer acceptability of purple rice cultivars. *Food and Applied Bioscience Journal*, 4(2): 52–63.
2. Asasuppakit K., Phimolsiripol Y., and **Sriwattana S.** 2012. “Shelf life simulation through sorption isotherm of dried passion fruit rind”. International conference “Food and Applied Bioscience” Kantary Hills Hotel, Chiang Mai, Thailand. 6–7 February, 2012.
3. Sangsuwan J., Yodalai H., Lapidattanakool W., Leucha N., Rattanapanone N. and **Sriwattana S.** 2012. “Effect of packaging materials on shelf life of snack bar” International conference “Food and Applied Bioscience” Kantary Hills Hotel, Chiang Mai, Thailand. 6–7 February, 2012.
4. Somthawil S., Pongsirikul I., Pimolsiripol Y., Sangsuwan J., Leksawasdi N., Thechapun C. and **Sriwattana S.** 2012. Effects of fat replacers on the qualities of Northern Thai style Sausage. International conference “Food and Applied Bioscience” Kantary Hills Hotel, Chiang Mai, Thailand. 6–7 February, 2012.
5. Somthawil S. and **Sriwattana S.** 2012. The use of just about right scales in reformulation of Thai Northern style sausage. The proceeding of 50th Kasetsart University Annual Conference. 31 January–2 February, 2012.
6. Thong-Lor C. and **Sriwattana S.** 2012. Effects of sodium chloride replacement with potassium chloride and potassium lactate on qualities of pork seasoning powder. The proceeding of 50th Kasetsart University Annual Conference. 31 January–2 February, 2012.

3.3 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทัศน์ สุระวัง

ผลงานตีพิมพ์ระดับชาติ

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

3. ศิริพร สมพงษ์, นิธิยา รัตนานนท์ และ **สุทัศน์ สุระวัง.** (2555). การเปรียบเทียบระดับความเข้มข้นและระยะเวลาในการแช่เนื้อลำใยในน้ำผลไม้ที่มีความเป็นกรดต่อคุณภาพของเนื้อลำใยสดระหว่างการเก็บรักษา . วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร (พิเศษ). 43 (3): 311–314.
4. **Surawang, S.,** Rattanapanone, N. and Taylor, A. J. (2012). Quantitative Analysis of Flavor Volatile Compounds in Two Transgenic Tomato Fruits using APCI–MS Technique. *CMU Journal of Natural Sciences*. 11(2): 169–176.

ผลงานตีพิมพ์ระดับนานาชาติ

1. Prommajak, T., Sang Moo Kim, Cheol–Ho Pan, Sang Min Kim, **Surawang, S.** and Rattanapanone, N. (2016) Identification of Antioxidants in Lamiaceae Vegetables by HPLC–ABTS and HPLC–MS. *Chiang Mai University Journal of Natural Sciences*, 15(1) : 38–21.
2. Phimolsiripol, Y., **Surawang, S.,** Pongsirikul, I., Sriwattana, S., Uttama–ang, N., Imarromna, J., Sangsee, O. and Rattanapanone, N. (2015). Development of ready–to–eat liquid food from purple glutinous rice with reduced sugar and enriched fiber for elderly. *Srinakharinwirot Science Journal*. 31: 71–86.
3. Prommajak, T., Sang Moo Kim, Cheol–Ho Pan, Sang Min Kim, **Surawang, S.** and Rattanapanone, N. (2015). Prediction of Antioxidant Capacity of Thai Vegetable Extracts by Infrared Spectroscopy. *Chiang Mai Journal of Sciences*. 42(3): 657–668.
4. Sriwattana, S., Phimolsiripol, Y., Pongsirikul, I., Utama–ang, N., **Surawang, S.,** Decharatanangkoon, S., Chindaluang, Y., Senapa, J., Wattanachariya, W., Angeli, S. and Thakeow, P. (2015). Development of a Concentrated Strawberry Beverage Fortified with Longan Seed Extract. *Chiang Mai University Journal of Natural Sciences*, 14(2): 175–188.
5. Prommajak, T., Sang Moo Kim, Cheol–Ho Pan, Sang Min Kim, **Surawang, S.** and Rattanapanone, N. (2014). Prediction of antioxidant capacity of Thai indigenous vegetable extracts by 1H nuclear magnetic resonance spectroscopy. *CMU Journal of Natural Sciences*. 14(2): 207–222.
6. Prommajak, T., Sang Moo Kim, Cheol–Ho Pan, Sang Min Kim, **Surawang, S.** and Rattanapanone, N. (2014). Identification of Antioxidants in young mango leaves by LC–ABTS and LC–MS. *CMU Journal of Natural Science*. 13(3): 317–330.
7. Prommajak, T., **Surawang, S.** and Rattanapanone, N. (2014). Ultrasonic–assisted extraction of phenolic and antioxidative compounds from lizard tail (*Houttuynia cordata* Thunb.). *Songklanakarin Journal of Science and Technology*. 36(1); 65–72.
8. Laokudilok, T. **Surawang, S.,** and Klinhom, J. (2013). Effect of milling on the color, nutritional properties and antioxidant contents of glutinous black rice. *Cereal Chemistry*. 90(6): 552–557.

การนำเสนอผลงานวิชาการระดับชาติ

1. Prommajak, T., **Surawang, S.,** Leksawasdi, N., Sang Moo Kim, Cheol–Ho Pan, Sang Min Kim and Rattanapanone, N. (2014). Identification and ultrasonic–assisted extraction of antioxidants from *Ficus*

lacor Buch. young leaves. Proceedings 1st Joint ACS AGFD – ACS ICSCT Symposium on Agricultural and Food Chemistry, Thailand, March 4–5, 2014. 76–81.

2. ชรรมรัตน์ แสงหิรัญ และ **สุทัศน์ สุระวัง**. (2556). สภาวะที่เหมาะสมในการสกัดแอสตาแซนทินจากหัวกุ้ง โดยใช้เอโนไซมปาเปนร่วมกับน้ำมันรำข้าว. วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต. 6(1)–11 : Jan–Jun 2013.
3. จิรนนท์ โนวิชัย และ **สุทัศน์ สุระวัง**. (2555). องค์ประกอบของสารระเหยในน้ำมันหอมระเหยจากผักชีฝรั่ง. เรื่องเต็มการประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 50. สาขาอุตสาหกรรมเกษตร. 5: 328–335.

การนำเสนอผลงานวิชาการ ระดับนานาชาติ

1. Jiranan Novichai, Prodpran Thakeow and **Suthat Surawang**. (2012). The Optimum Drying Conditions of Phakchee–rai (*Trachyspermum roxburghiamum*) using Microwave–Vacuum Dryer. International Conference on Food and Applied Bioscience. 6–7 February, 2012.

3.4 รองศาสตราจารย์ ดร.นิรมล อุดมอ่าง

ผลงานตีพิมพ์ระดับชาติ

1. Kuntapas Kungsuwan, Kanjana Singh, Somchai Phetkao, **Niramon Utama–ang**. 2014. Effects of pH and anthocyanin concentration on color and antioxidant activity of Clitoriaterna tea extract. Food and Applied Bioscience Journal, 2(1):30–45
2. Kamonyanun Phawatwiangnak, Rajnibhas Samakradhamrongthai, Srisuwan Naruenartwongsakul and **Niramon Utama–ang** 2012. Effect of Moisture Content on Extruded Dough of Green Tea Breakfast Cereal. Food and Applied Bioscience 1(1): 11–23.

ผลงานตีพิมพ์ระดับนานาชาติ

1. Thapakorn Boonchu and **Niramon Utama–ang**. 2015. Optimization of extraction and microencapsulation of bioactive compounds from red grape (*Vitis vinifera* L.) pomace. Journal of Food Science Technology 52(2): 783–792.
2. Natcha Lookuldilok, ProdpranThakeow, PhikunthongKopermsub, and **Niramon Utama–ang**. 2015. Quality and antioxidant properties of extruded breakfast cereal containing encapsulated turmeric extract. Chiang Mai Journal of Science.
3. Sathira Hirun, **Niramon Utama–ang**, Quan Von Vuong, Christopher James Scarlett. 2014. Investigating the Commercial Microwave Vacuum Drying Conditions on the Physicochemical Properties and Radical Scavenging Ability of Thai Green tea. Drying Technology 32(1): 47–54.
4. Titiwan Maeban and **Niramon Utama–ang**. 2013. Development of low free rice–cracker (Khao–tan) from black glutinous rice using microwave. Food Innovation Asia 2013, Bitec, Bangkok.
5. Kamonyanun Phawatwiangnak and **Niramon Utama–ang**. 2013. Effect of green tea extract on oxidative

stability and sensory quality of rice bran breakfast cereal. Food Innovation Asia 2013, Bitec, Bangkok.

6. **Niramon Utama-ang** and Jiranan Novichai. 2013. Effect of green tea and honey contents on the sensory acceptance of green tea beverage. Food Innovation Asia 2013, Bitec, Bangkok.
7. Hirun, S., **Utama-ang, N.** and Roach, P.D. 2012. Turmeric (*Curcuma longa L.*) drying: an optimization approach using microwave-vacuum drying. Journal of Food Science Technology (online May 2012)

การนำเสนอผลงานวิชาการระดับชาติ

1. กาญจนา ชิงห์ และ **นิรมล อุดมอ่าง** . 2558. ผลของไมโครเวฟต่อสารสกัดเคอคูมินอย์จากขมิ้นชัน . ประชุมวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 3, ระหว่างวันที่ 3-6 กุมภาพันธ์ 2558. กรุงเทพฯ. 157 หน้า.
2. กาญจนา ชิงห์, วัชรภรณ์ ไพศาลตันติวงศ์และ **นิรมล อุดมอ่าง** . 2557. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวกำลังสำเร็จรูปกลิ่นรสลาบ ประชุมวิชาการข้าวแห่งชาติ ครั้งที่ 3, ระหว่างวันที่ 11-12 กันยายน 2557. กรุงเทพฯ 263-267 หน้า.
3. ZHANG PING และ **นิรมล อุดมอ่าง** . 2557. การยอมรับลำไยอบกึ่งแห้งทั้งผลของผู้บริโภคชาวจีนในเขตปกครองตนเองมณฑลจ้วงกวางสี. The 2nd Annual Meeting Thailand Sensory Science and Consumer Research Network 2014, Khon Kean, Thailand. 17-18 July, 2014.
4. วอนลี ลอคำเฮือง กันตภาส กังสุวรรณ และ **นิรมล อุดมอ่าง** . 2556. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มชาเขียวผสมข้าวกำลังชนิดขงละลาย. การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 51 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ , 433 หน้า
5. กมลญานันท์ ภาวัฒน์เวียงนาค, รชนิภาส สัมครธำรงไท ,ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล และ **นิรมล อุดมอ่าง** . 2555. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเข้าธัญชาติกลิ่นรสชาเขียวเสริมรำข้าว. การประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร สจล. ครั้งที่ 1 สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง กรุงเทพฯ, 78 หน้า.
6. วอนลี ลอคำเฮือง และ **นิรมล อุดมอ่าง**. 2555. การยอมรับทางประสาทสัมผัสของผู้บริโภคต่อชาเขียวจากประเทศลาว . The 1st Annual Meeting of Thailand Sensory Science and Consumer research Network 2012, Chiang Mai. 20-21 December 2012.
7. Samakradhamrongthai, R., **Utama-ang, N.**, Kopermsub, P. and Thakeow, P. 2012. Effect of extraction on volatile compounds and sensory profile of Champak Flower (*Michelia champaca L.*). The 1st ASIEN Plus Three Graduate Research Congress (ARGC2012), Chiang Mai. 1-2 March 2012. (Oral presentation)

การนำเสนอผลงานวิชาการ ระดับนานาชาติ

1. Tepjaikad, T. and **Utama-Ang, N.** 2012. Sensory Consumer Acceptance of some varieties of Thai rice. The 1st ASIEN Plus Three Graduate Research Congress (ARGC), Chiang Mai. (Poster presentation)
2. Tidawan Maeban, Srisuwan Naruenartwongsakul and **Niramon Utama-ang** 2012. Effect of moisture content on black glutinous rice cracker using microwave technique and coating with chocolate. International Conference Food and Applied Bioscience, Chaing Mai. (Poster presentation)

3.5 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยุทธนา พิมลศิริผล

ผลงานตีพิมพ์ระดับชาติ

1. Marachai, W., Kwangpan, S. and **Phimolsiripol, Y.** 2013. Glycemic index and certain qualities of macaroni containing lablab flour (*Dolichos lablab*). Food and Applied Bioscience Journal. 1: 146–159.
2. Borijindakul, L. and **Phimolsiripol, Y.** 2013. Physicochemical and functional properties of starch and germinated flours from *Dolichos lablab*. Food and Applied Bioscience Journal. 1: 69–80.

ผลงานตีพิมพ์ระดับนานาชาติ

1. **Phimolsiripol, Y.**, Surawang, S., Pongsirikul, I., Sriwattana, S., Utama–ang, N., Imarromna, J., Sangsee, O., & Rattanpanone, N. 2015. Development of ready-to-eat liquid food from purple glutinous rice with reduced sugar and enriched fiber for elderly. Srinakharinwirot Science Journal.
2. Sriwattana, S., **Phimolsiripol, Y.**, Pongsirikul, I., Utama–ang, N., Surawang, S., Decharatanangkoon, S., Chindaluang, Y., Senapa, J., Wattanatchariya, W., Angeli, S. and Thakeow, P. 2015. Development of concentrated strawberry beverage fortified with longan seed extract. Chiang Mai Journal of Natural Sciences. 14: 175–188.
3. Manochai, P., **Phimolsiripol, Y.** and Seesuriyachan, P. 2014. Response surface optimization of exopolysaccharide production from sugarcane juice by *Lactobacillus confusus* TISTR 1498. Chiang Mai Journal of Natural Sciences. 13: 425–438.
4. Chokumnoyporn, N., Sriwattana, S., **Phimolsiripol, Y.** and Prinyawiwatkul, W. 2014. Attitude of Thai consumers toward sodium reduction in food by odor-induced saltiness enhancement. In IGRC 2014: Global Issues and Awareness. The Empress Hotel, Chiang Mai, Thailand.
5. Surin, S., Thakeow, P., Seesuriyachan, P., Angeli, S. and **Phimolsiripol, Y.** 2014. Effect of extraction and concentration processes on properties of longan syrup. Journal of Food Science and Technology. 51: 2062–2069.
6. **Phimolsiripol, Y.**, Seesuriyachan, P., Sangsee, O. and Khamkon, P. 2014. Resistant starch, *in vitro* starch digestibility and glycemic index of enzymatic modified glutinous rice starch. In The 5th CMU–KU Joint Symposium. Chiang Mai University, Thailand.
7. **Phimolsiripol, Y.** 2013. Application of pomelo albedo fiber in gluten-free cookie and its quality. In Joint Symposium in Food Science and Technology. Nong Lam University, Ho Chi Minh, Vietnam.
8. **Phimolsiripol, Y.**, Mukprasirt, A., and Schoenlechner, R. 2012. Quality improvement of rice-based gluten-free bread using different dietary fibre fractions of rice bran. Journal of Cereal Science. 56: 389–395.
9. Sriwattana, S., Utama–ang, N., Thakeow, P., Senapa, J., **Phimolsiripol, Y.**, Surawang, S., Pongsirikul, I., and Angeli, S. 2012. Physical, chemical and sensory characterization of the Thai-crispy pork rind 'Kaeob Moo'. Chiang Mai University Journal of Natural Sciences. 11: 181–191.
10. Surin, S., Seesuriyachan, P., Thakeow, P., and **Phimolsiripol, Y.** 2012. Optimization of enzymatic production of

fructooligosaccharides from longan syrup. *Journal of Applied Sciences*. 12: 1118–1123.

11. **Phimolsiripol, Y.** 2012. Effect of malva nut gum on pasting characteristics and freeze–thaw stability of commercial wheat, rice or waxy rice flour. *Journal of Agricultural Science and Technology B*. 2 (3): 298–306.
12. **Phimolsiripol, Y.** 2012. Quality improvement of bread using emulsifiers. *Food Journal*. 42: 38–42.

การนำเสนอผลงานวิชาการระดับชาติ

1. Chuensun, T. and **Phimolsiripol, Y.** 2015. Microbial inhibition of peptide extract from Lablab bean (*Dolichos lablab*). In The 4th Phayao Research Conference. Phayao University, Phayao, Thailand.
2. Chuensun, T. and **Phimolsiripol, Y.** 2014. Shelf life extension of semi–dried rice noodle using peptide extract from lablab bean. In TRF–Master Research Congress VIII and RRI–MAG Congress I. The Twin Tower Hotel, Bangkok, Thailand.
3. Sriwattana, S., **Phimolsiripol, Y.**, Pongsirikul, I., Utama–ang, N., Surawang, S., Decharatanangkoon, S., Chindaluang, Y., Senapa, J., Wattanatchariya, W., Angeli, S. and Thakeow, P. 2013. Development of concentrated strawberry beverage fortified with longan seed extract. In Thai–Italian Conference: Food and Agriculture for Sustainable Upland Development. Chiang Mai, Thailand.
4. **Phimolsiripol, Y.** 2012. Applications of hydrocolloid and dietary fiber substances to lowering starch digestibility and glycemic index. In Chiang Mai University–Korea University Joint Meeting. Chiang Mai, Thailand
5. Samakradhamrongthai, R., Utama–ang, N., Naruenartwongsakul, S., Imarromna, J., and **Phimolsiripol, Y.** 2012. Effect of temperature and time for germination of purple rice (Doi Saket). In Annual Conference of Lanna Research Center. The Empress Hotel, Chiang Mai, Thailand.
6. Asasuppakit, K., **Phimolsiripol, Y.** and Sriwattana, S. 2012. Production of dried passion fruit rind for using as low methoxy pectin and shelf life estimation. In TRF–Master Research Congress VI. Chonburi, Thailand.

การนำเสนอผลงานวิชาการ ระดับนานาชาติ

1. **Phimolsiripol, Y.**, Love, R. J. and Cleland, D. J. 2014. Verification of a simple product weight loss model for refrigerated storage of foods. In The 3rd IIR International Conference on Sustainability and the Cold Chain. London, UK.
2. Schönlechner, R., Sarawong, C. and **Phimolsiripol, Y.** 2014. Technologische herausforderungen bei der herstellung glutenfreier produkte aus getreide und pseudogetreide. In Tagung für Getreidechemie. Detmold, Germany.
3. Manochai, P., **Phimolsiripol, Y.** and Seesuriyachan, P. 2014. Response surface optimization of exopolysaccharide production from sugarcane juice by *Lactobacillus confusus* TISTR 1498. In The 2nd International Conference on Food and Applied Bioscience. Chiang Mai, Thailand.
4. Surin, S., Thakeow, P., Seesuriyachan, P. and **Phimolsiripol, Y.** 2014. Enzymatic production of

- fructooligosaccharides from different sources of sucrose. In The 2nd International Conference on Food and Applied Bioscience. Chiang Mai, Thailand.
5. Chalermchat, Y., Naruenartwongsakul, S., Seesuriyachan, P. and **Phimolsiripol, Y.** 2014. Bioactive compounds and chemical compositions of purple glutinous rice sprout. In The 2nd International Conference on Food and Applied Bioscience, Chiang Mai, Thailand.
 6. Tamura, H. and **Phimolsiripol, Y.** 2013. Global network for food safety and nutraceutical science. Journal of Kagawa University International Office. 4: 79–82.
 7. **Phimolsiripol, Y.**, and Cleland, D. J. 2012. Quality of frozen bread dough under isothermal and fluctuating temperature storage conditions. In The BIT's 1st Annual World Congress of SQ Foods–2012. Shenzhen, China.
 8. **Phimolsiripol, Y.**, Siripatrawan, U., and Henry, C. J. K. 2012. *In vitro* starch digestibility and certain quality of bread supplemented with Malva nut gum. In The 4th KU–CMU Joint Symposium. Kagawa University, Japan.
 9. **Phimolsiripol, Y.**, Mukprasirt, A., and Schönlechner, R. 2012. Rice bran addition to rice based gluten–free bread. In The 5th International Dietary Fibre Conference DF12. Rome, Italy.
 10. Asasuppakit, K., **Phimolsiripol, Y.** and Sriwattana, S. 2012. Shelf life simulation through sorption isotherm of dried passion fruit rind. In International Conference on Food and Applied Bioscience. Chiang Mai, Thailand.
 11. Borijindakul, L., and **Phimolsiripol, Y.** 2012. Physicochemical and functional properties of starch and germinated flours from *Dolichos lablab*. In International Conference on Food and Applied Bioscience. Chiang Mai, Thailand.
 12. Somthawil, S., Pongsirikul, I., **Phimolsiripol, Y.**, Sangsuwan, J., Leksawasdi, N., and Techapun, C. 2012. Effects of fat replacers on the qualities of Northern Thai style sausage. In International Conference on Food and Applied Bioscience. Chiang Mai, Thailand.
 13. Surin, S., Thakeow, P., Seesuriyachan, P., Angeli, S., and **Phimolsiripol, Y.** 2012. Volatile compounds and sensory properties of longan syrup as affected by extraction and concentration processes. In International Conference on Food and Applied Bioscience. Chiang Mai, Thailand.

6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.โปรดปราน ทาเขียว อัจฉริ

ผลงานตีพิมพ์ระดับนานาชาติ

1. Laokuldiloka N, **Thakeow P**, Kopermsub P, Utama–ang N. 2016. Optimisation of microencapsulation of turmeric extract for masking flavour. Food Chemistry, 194: 695–704.
2. Puttamayutanon P, Angeli S, **Thakeow P**, Abraham J, Disayathanoowata T, Chantawannakul P. 2015. Biomedical activity and related volatile compounds of Thai honeys from three different honeybee

species. *Journal of Food Science*, 80(10): M2228–M2240.

3. Sriwattana S, Phimolsiripol Y, Pongsirikul I, Utama–ang N, Surawang S, Decharatanangkoon S, Chindaluang Y, Senapa J, Wattanatchariya W, Angeli S, **Thakeow P**. 2015. Development of concentrated strawberry beverage fortified with longan seed extract. *Chiang Mai University Journal of Natural Science*, 14(2):175–188.
4. Laokuldilok N, Utama–ang N, Kopermsub P, **Thakeow P**. 2015. Characterization of odor active compounds of fresh and dried turmeric by gas chromatography–mass spectrometry, gas chromatography/olfactometry and sensory evaluation. *Food and Applied Bioscience Journal*, 3 (3): 216–230.
5. Surin S, **Thakeow P**, Seesuriyachan P, Angeli S, Phimolsiripol Y. 2014. Effect of production processes on volatile compounds and sensory properties of longan syrup. *Journal of Food Science and Technology*, 51(9): 2062–2069.
6. Sriwattana S, Utama–ang N, **Thakeow P**, Senapa J, Phimolsiripol J, Surawang S, Pongsirikul I, Angeli S. 2012. Physical, chemical and sensory characterization of the Thai–crispy pork rind 'KaeB Moo'. *Chiang Mai University Journal*, 11(1): 181–191.
7. Surin S, Seesuriyachan P, **Thakeow P**, Phimolsiripol Y. 2012. Optimization of enzymatic production of fructooligosaccharides from longan syrup. *Journal of Applied Sciences*, 12: 1118–1123.

การนำเสนอผลงานวิชาการ ระดับนานาชาติ

1. Kitpot T, **Thakeow P**, Sriwattana S, Angeli S. 2014. Changes of physical, chemical, and sensory properties of crispy pork rind 'KaeB Moo' during storage and its shelf life. *International Graduate Research Conference 2014*, Chiang Mai University, Thailand. ST–198ST203

3.7 อาจารย์ ดร.ปิยวรรณ สิมะไพศาล

ผลงานตีพิมพ์ระดับชาติ

1. Kanjana Singh, **Piyawan Simapaisan** and Niramon Utama–ang. 2016. Effect of Microwave–Assisted Extraction on Curcuminoid from Turmeric and Application in Germinate–coated Rice. *Food and Applied Bioscience Journal* (in press)