



รายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ประจำปีการศึกษา 2562

คณะอุตสาหกรรมเกษตร
FACULTY OF AGRO-INDUSTRY

การรายงานผลการดำเนินงานของ
หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2561
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ประจำปีการศึกษา 2562
วันที่รายงาน 31 กรกฎาคม 2563

ตัวบ่งชี้ที่ 1 การบริหารจัดการหลักสูตรตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร
ระดับปริญญาตรี และบัณฑิตศึกษา

เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร ระดับปริญญาโท และปริญญาเอก พ.ศ. 2558

เกณฑ์การประเมิน ข้อ 1 จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

มคอ 2	ปัจจุบัน
1. รองศาสตราจารย์ ดร.พัชรินทร์ ระเบียบัน	1. รองศาสตราจารย์ ดร.พัชรินทร์ ระเบียบัน
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล	2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภัทวรา ปฐมรังษิยังกุล	3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภัทวรา ปฐมรังษิยังกุล

หมายเหตุ :

- สภามหาวิทยาลัยอนุมัติหลักสูตรฯ ในการประชุมครั้งที่ 7/2561 เมื่อวันที่ 21 กรกฎาคม 2561
- สกอ. รับทราบหลักสูตรฯ เมื่อวันที่ 19 พฤศจิกายน 2562
- มีผลบังคับใช้หลักสูตรตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2561

สรุปผลการประเมิน

ผ่าน	ไม่ผ่าน
✓	

เกณฑ์การประเมิน ข้อ 2 คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ข้อ 3 คุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตร ข้อ 4 คุณสมบัติอาจารย์ผู้สอน ข้อ 5 คุณสมบัติอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักและอาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ ข้อ 6 คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม (ถ้ามี) และข้อ 7 คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์

อาจารย์ประจำ

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิการศึกษา และสถาบันที่สำเร็จการศึกษา (ปีที่สำเร็จการศึกษา)	อ.ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	อ.ประจำหลักสูตร	อ.ผู้สอน	อ.ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักฯ	อ.ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม	อ.ผู้สอบวิทยานิพนธ์	จำนวนผลงานทางวิชาการย้อนหลัง 5 ปี (ปีปฏิทิน 2558-2562)
1.	รศ. ดร.พัชรินทร์ ระวียัน	-วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), 2528 มหาวิทยาลัย เชียงใหม่ -วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร), 2533,มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ -Ph.D. (Food Science), 2000, Washington State University, USA.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	8
2.	ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล	-วท.บ. (เทคโนโลยีทางอาหาร),2530, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย -วท.ม. (เทคโนโลยีการอาหาร) , 2533, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย -วศ.ด. (วิศวกรรมอาหาร), 2546, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี	✓	✓	✓	✓	✓	✓	4
3.	ผศ.ดร.ภัทวรา ปฐมรังษิยังกุล	-วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), 2537, มหาวิทยาลัย เชียงใหม่ -วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), 2543, มหาวิทยาลัย เชียงใหม่ -Ph.D.(Food Engineering), 2009, The University of Reading, United Kingdom.	✓	✓	✓		✓		6

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิการศึกษา และ สถาบันที่สำเร็จการศึกษา (ปีที่สำเร็จการศึกษา)	อ.ผู้รับ ผิด ชอบ หลัก สูตร	อ. ประ จำ หลัก สูตร	อ. ผู้สอน	อ.ที่ ปรึกษา วิทยา นิพนธ์ หลักฯ	อ. ที่ ปรึกษา วิทยา นิพนธ์ ร่วม	อ. ผู้สอบ วิทยา นิพนธ์	จำนวนผลงาน ทางวิชาการ ย้อนหลัง 5 ปี (ปีปฏิทิน 2558-2562)
4.	ผศ.ดร.สมชาย จอมดวง	-วท.บ.(วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร), 2525 ,มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ -วท.ม. (วิทยาศาสตร์การ อาหาร), 2528, มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ -Ph.D. (Food Technology), 1993, University Putra Malaysia, Malaysia		✓	✓		✓		13
5.	ผศ.ดร.พิไลรัก อินธิปัญญา	-B.App.Sc.(Food Science and Technology), The University of Queensland, Australia, 1996 -M.Sc.(Post-Harvest and Food Process Engineering), สถาบัน เทคโนโลยีแห่งเอเชีย, 2543 -Ph.D. (Food Science and Technology), The University of Qeensland, Australia, 2005		✓	✓	✓	✓	✓	8
6.	รศ.ดร.Tri Indrarini Wirjantoro	- B.S. (Food Technology and Human Nutrition), Bogor Agricultural University, Indonesia, 1993 - M.S. (Food Technology Quality Assurance), The University of Reading, United Kingdom, 1995 -Ph.D. (Food Science and Technology), The University of Reading, United Kingdom, 2001		✓	✓				10

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิการศึกษา และ สถาบันที่สำเร็จการศึกษา (ปีที่สำเร็จการศึกษา)	อ.ผู้รับ ผิด ชอบ หลัก สูตร	อ. ประ จำ หลัก สูตร	อ. ผู้สอน	อ.ที่ ปรึกษา วิทยา นิพนธ์ หลักฯ	อ. ที่ ปรึกษา วิทยา นิพนธ์ ร่วม	อ. ผู้สอบ วิทยา นิพนธ์	จำนวนผลงาน ทางวิชาการ ย้อนหลัง 5 ปี (ปีปฏิทิน 2558-2562)
7.	อ. ดร.ศศิธร ใบม่วง	-วท.บ. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัย เชียงใหม่, 2538 -วท.ม. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2546 -Ph.D. (Food and Nutritional Sciences), The University of Reading, United Kingdom, 2013		✓	✓	✓			8
8.	ผศ.ดร.สุคันธา โอศิริพันธุ์	-วท.บ. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีทางอาหาร), มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์, 2543 -วท.ม. (จุลชีววิทยา ประยุกต์), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระ จอมเกล้าธนบุรี, 2546 -ปร.ด. (วิทยาศาสตร์ ชีวภาพ), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระ จอมเกล้าธนบุรี, 2553		✓	✓	✓		✓	7
9.	รศ.ดร.พิชญา พูลลาภ	-วท.บ. (เทคโนโลยีอาหาร), มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2532. -M.S. (Bioresource Engineering), College of Engineering, Oregon State University, U.S.A. , 1996. -Ph.D. (Bioresource Engineering), College of Engineering, Oregon State University, U.S.A. , 2002.		✓	✓	✓			23

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิการศึกษา และสถาบันที่สำเร็จการศึกษา (ปีที่สำเร็จการศึกษา)	อ.ผู้รับผิดชอบหลักสุด	อ.ประจำหลักสุด	อ.ผู้สอน	อ.ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักฯ	อ.ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม	อ.ผู้สอบวิทยานิพนธ์	จำนวนผลงานทางวิชาการย้อนหลัง 5 ปี (ปีปฏิทิน 2558-2562)
10.	รศ.ดร.นพพล เล็กสวัสดิ์	-B.E.(Bioprocess Engineering),The University of New South Wales, Australia, 1999 -Ph.D.(Biotechnology), The University of New South Wales, Australia, 2004.		✓	✓				68
11.	ผศ. ดร.ยงยุทธ เฉลิมชาติ	-วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2539 - วท.ม. (วิศวกรรมเคมี), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, 2544. - Ph.D. (Food Engineering), Lund University, Sweden, 2006		✓	✓		✓	✓	3
12.	ผศ.ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์	-วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร), มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2544. - ปร.ด.(เทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2549		✓	✓	✓			7
13.	ผศ.ดร.รัตนา ม่วงรัตน์	-วศ.บ. (วิศวกรรมอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2540. -วศ.ม. (วิศวกรรมเคมี), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2544. -Ph.D. (Process, Environmental and Materials Engineering), University of Leeds, United Kingdom, 2011		✓	✓	✓		✓	15

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิการศึกษา และ สถาบันที่สำเร็จการศึกษา (ปีที่สำเร็จการศึกษา)	อ.ผู้รับ ผิด ชอบ หลัก สูตร	อ. ประ จำ หลัก สูตร	อ. ผู้สอน	อ.ที่ ปรึกษา วิทยา นิพนธ์ หลักฯ	อ. ที่ ปรึกษา วิทยา นิพนธ์ ร่วม	อ. ผู้สอบ วิทยา นิพนธ์	จำนวนผลงาน ทางวิชาการ ย้อนหลัง 5 ปี (ปีปฏิทิน 2558-2562)
14.	ผศ.ดร.สุธี วังเต็อย	- วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล, 2542 - วท.ม. (ผลิตภัณฑ์ประมง) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2546 - Ph.D. (Food Engineering and Bioprocess Technology), Asian Institute of Technology (AIT), 2009		✓					15
15.	อ.ดร.สุธาสิณี ญาณภักดี	- วท.บ. (อุตสาหกรรม เกษตร), มหาวิทยาลัย สงขลานครินทร์, 2549. - วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร), มหาวิทยาลัยสงขลา นครินทร์, 2551. - พร.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร) มหาวิทยาลัย สงขลา นครินทร์, 2557.		✓					12
16.	ผศ.ดร.ธรรณพ เหล่ากุลดิลก	- วท.บ. (เทคโนโลยีการ พัฒนาผลิตภัณฑ์) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2544 - วท.ม. (เทคโนโลยีทาง อาหาร), จุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย, 2548 - วท.ด. (เทคโนโลยีทาง อาหาร), จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2553		✓		✓		✓	10

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิการศึกษา และ สถาบันที่สำเร็จการศึกษา (ปีที่สำเร็จการศึกษา)	อ.ผู้รับ ผิด ชอบ หลัก สูตร	อ. ประ จำ หลัก สูตร	อ. ผู้สอน	อ.ที่ ปรึกษา วิทยา นิพนธ์ หลักฯ	อ. ที่ ปรึกษา วิทยา นิพนธ์ ร่วม	อ. ผู้สอบ วิทยา นิพนธ์	จำนวนผลงาน ทางวิชาการ ย้อนหลัง 5 ปี (ปีปฏิทิน 2558-2562)
17.	ผศ.ดร.พนิดา รัตนปิติภรณ์	-วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร), สถาบันเทคโนโลยีพระจอม เกล้าเจ้า คุนทหาร ลาดกระบัง, 2534 -วท.ม. (เทคโนโลยีทาง อาหาร), จุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย, 2541 -วท.ด. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2550		✓	✓				4
18.	ผศ.ดร.ม.ล.ญาศินี จักรพันธ์	-วท.บ. (เทคโนโลยีการ พัฒนาผลิตภัณฑ์), มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์, 2545 - M.S. (Food Science and Technology), ENSIA, University of Montpellier, France, 2004 - Ph.D. (Process Engineering) , University of Montpellier, France, 2010		✓	✓				3
19.	อ.ดร.สุภเวท มานิยม	-วท.บ. (วิศวกรรมอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2537. -วศ.ม. (วิศวกรรมเคมี), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระ จอมเกล้าธนบุรี, 2543. -Ph.D. (Chemical Engineering), Heriot Watt University, United Kingdom, 2012.		✓	✓				3
20.	ผศ.วชิระ จิระรัตนรังษี	-วท.บ. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2543 -วท.ม. (โภชนศาสตร์), มหาวิทยาลัยมหิดล, 2548		✓	✓				8

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิการศึกษา และ สถาบันที่สำเร็จการศึกษา (ปีที่สำเร็จการศึกษา)	อ.ผู้รับ ผิด ชอบ หลัก สูตร	อ. ประ จำ หลัก สูตร	อ. ผู้สอน	อ.ที่ ปรึกษา วิทยา นิพนธ์ หลักฯ	อ. ที่ ปรึกษา วิทยา นิพนธ์ ร่วม	อ. ผู้สอบ วิทยา นิพนธ์	จำนวนผลงาน ทางวิชาการ ย้อนหลัง 5 ปี (ปีปฏิทิน 2558-2562)
21.	ผศ.ดร.ธัญพร ศิริโวหาร	-วท.บ. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2541 -M.S. (Food Science and Technology), Oregon State University, USA, 2002 -Ph.D. (Food Science and Technology), Oregon State University, USA, 2004		✓	✓		✓		3
22.	อ.ดร.สรญา เขี้ยวनावางค์ษา	-วศ.บ. (วิศวกรรมเคมี), สถาบันเทคโนโลยีพระจอม เกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 2541. -M.S. (Industrial Technology), Purdue University, U.S.A., 2004. -Ph.D (Industrial Technology), Purdue University, U.S.A., 2011.		✓	✓		✓		4
23.	อ.ดร.สิรภัทร แต่สุวรรณ	-BS. (Food Science), University of California at Davis, Davis, CA, USA, 2013 -Ph.D. (Nutrition), Cornell University, Ithaca, NY, USA, 2018			✓				7
24.	อ.ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย	-วท.บ. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2550 -วท.ม. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2556 -วท.ด. (เทคโนโลยีการ อาหาร), มหาวิทยาลัยแม่ฟ้า หลวง, 2560			✓				13

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิการศึกษา และ สถาบันที่สำเร็จการศึกษา (ปีที่สำเร็จการศึกษา)	อ.ผู้รับ ผิด ชอบ หลัก สูตร	อ. ประ จำ หลัก สูตร	อ. ผู้สอน	อ.ที่ ปรึกษา วิทยา นิพนธ์ หลักฯ	อ. ที่ ปรึกษา วิทยา นิพนธ์ ร่วม	อ. ผู้สอบ วิทยา นิพนธ์	จำนวนผลงาน ทางวิชาการ ย้อนหลัง 5 ปี (ปีปฏิทิน 2558-2562)
25.	ผศ.ดร.จุฬาลักษณ์ เขมาชีวะกุล	-วท.บ. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2550 -วท.ม. (วิทยาการหลังการ เก็บเกี่ยว), มหาวิทยาลัย เชียงใหม่, 2552 -วท.ด. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2556			✓				12
26.	รศ.ดร.เจิมขวัญ สังข์สุวรรณ	-วท.บ. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2541 -M.S. (Packaging), Michigan State University, East Lansing, MI, U.S.A., 2001. -วท.ด. (วิทยาการหลังการ เก็บเกี่ยว), มหาวิทยาลัย เชียงใหม่, 2551				✓	✓		12
27.	ผศ.ดร.ทนงศักดิ์ ไชยาโส	-วท.บ. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2544. -ปร.ด. (เทคโนโลยีชีวภาพ), มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2550.					✓		
28.	รศ.ดร.พิสิฐ ศรีสุริยจันทร์	-วท.บ. (ชีววิทยา), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2537 -วท.ม. (จุลชีววิทยา), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2540. -Ph.D (Materials Engineering), University of Hiroshima Kokusai Gakuin, Japan,2008.					✓		

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิการศึกษา และ สถาบันที่สำเร็จการศึกษา (ปีที่สำเร็จการศึกษา)	อ.ผู้รับ ผิด ชอบ หลัก สูตร	อ. ประ จำ หลัก สูตร	อ. ผู้สอน	อ.ที่ ปรึกษา วิทยา นิพนธ์ หลักฯ	อ. ที่ ปรึกษา วิทยา นิพนธ์ ร่วม	อ. ผู้สอบ วิทยา นิพนธ์	จำนวนผลงาน ทางวิชาการ ย้อนหลัง 5 ปี (ปีปฏิทิน 2558-2562)
29.	รศ.ดร.นิรมล อุตมอ่าง	- วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2531 - วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2535 - ประ.ด. (พัฒนาผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์, 2549				✓	✓	✓	29
30.	ผศ.ดร.สุรพิศ คำไทย	- วท.บ. (วนศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2542 - วท.ม. (วนศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2546 - วท.ด. (วิทยาศาสตร์พอลิ เมอร์) มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์, 2561				✓			10

หมายเหตุ :

- ผลงานทางวิชาการ การค้นคว้า วิจัย หรือการแต่งตำรา ระบุในภาคผนวก

ผู้ทรงคุณวุฒิ

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิการศึกษา และ สถาบันที่สำเร็จการศึกษา (ปีที่สำเร็จการศึกษา)	อาจารย์ที่ ปรึกษา วิทยานิพนธ์ ร่วม	อาจารย์ ผู้สอบ วิทยานิพนธ์	จำนวน ผลงาน ทาง วิชาการ รวม
1.	รศ.ดร.สมเกียรติ จตุรงค์กล้าเลิศ	- วท.บ. (วิศวกรรมเครื่องกล) มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี, 2540 - วท.ม. (วิศวกรรมพลังงาน) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2546 - วท.ด. (วิศวกรรมเครื่องกล) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2553		✓	21
2.	อ.ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด	- วท.บ. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีอาหาร), มหาวิทยาลัย เชียงใหม่, 2525 - วท.ม. (เทคโนโลยีทางอาหาร), จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2530 - Ph.D. (Food Technology), Clemson University, U.S.A. 2001		✓	11
3.	ผศ.ดร.ศุภวรรณ ถาวรชินสมบัติ	- วท.บ. (เทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2534 - วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2538 - Ph.D. (Food Science & Technology) , Oregon State University, USA, 2004	✓		15

หมายเหตุ :

- ผลงานทางวิชาการ การค้นคว้า วิจัย หรือการแต่งตำรา ระบุในภาคผนวก

สรุปผลการประเมิน

เกณฑ์การประเมิน	ผ่าน	ไม่ผ่าน
ข้อ 2 คุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตร	✓	
ข้อ 3 คุณสมบัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	✓	
ข้อ 4 คุณสมบัติอาจารย์ผู้สอน	✓	
ข้อ 5 คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ หลักและอาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ	✓	
ข้อ 6 คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ร่วม (ถ้ามี)	✓	
ข้อ 7 คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์	✓	

เกณฑ์การประเมิน ข้อ 8 การตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานของผู้สำเร็จการศึกษา

ในปีการศึกษา 2562 มีจำนวนผู้สำเร็จการศึกษา จำนวน...3... คน มีการตีพิมพ์ผลงานเป็นไปตามเกณฑ์

ชื่อและรหัสนักศึกษาของผู้สำเร็จการศึกษา	ชื่อผลงานที่ตีพิมพ์เผยแพร่	แหล่งตีพิมพ์เผยแพร่/ปีที่ตีพิมพ์เผยแพร่
นางสาวพรพรรณ วิรัช รหัสนักศึกษา 561351004	Textural Properties, Resistant Starch, and in Vitro Starch Digestibility as Affected by Parboiling of Brown Glutinous Rice in a Retort Pouch.	Curr Res Nutr Food Sci 2019; 7(2). doi : http://dx.doi.org/10.12944/CRNFSJ.7.2.24
นางสาวชिरญา เหลียวตระกูล รหัสนักศึกษา 531351003	Modifying the Properties of Whey Protein Isolate Edible Film by Incorporating Palm Oil and Glycerol	Songklanakarin Journal of Science and Technology. 40 (1), 2018; 243-249.
นางกัญจน์พัชร์ บุญธรรณรักษ์ รหัสนักศึกษา 561351010	Preparation of Film Incorporating Spray- dried Red Cabbage Anthocyanin Encapsulated with Bagasse Carboxymethyl Cellulose	Chiang Mai Journal of Science

สรุปผลการประเมิน

ผ่าน	ไม่ผ่าน
✓	

เกณฑ์การประเมิน ข้อ 9 ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษา

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักมีภาระงานเป็นไปตามเกณฑ์

ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาหลัก	ปีการศึกษา 2562		
	นักศึกษาที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์	นักศึกษาที่ทำการค้นคว้าอิสระ	หน่วยภาระงาน
1. รศ.ดร.พัชรินทร์ ระเบียบ	3	-	3
2. ผศ.ดร.พิไลรัก อินธิปัญญา	3	-	3
3. ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล	1	-	1
4. รศ.ดร.พิชญา พูลลาภ	2	-	2
5. ผศ.ดร.นิรมล อุดมอ่าง	1	-	1
6. ผศ.ดร.รัตนา ม่วงรัตน์	1	-	1
7. อ.ดร.ศศิธร ไบฝ่อง	1	-	1
8. ผศ.ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์	1	-	1
9. ผศ.ดร.สุคันธา โอศิริพันธุ์	1	-	1
10. ผศ.ดร.สุรพัศ คำไทย	1	-	1

สรุปผลการประเมิน

ผ่าน	ไม่ผ่าน
✓	

เกณฑ์การประเมิน ข้อ 10 การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561 กรรมการบริหารหลักสูตรได้ดำเนินการปรับปรุงหลักสูตร ตามรอบระยะเวลาที่กำหนด เป็นหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561 ซึ่งได้ผ่านความเห็นชอบจากที่ประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษา ประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตร ครั้งที่ 3/2561 เมื่อวันที่ 28 มีนาคม 2561 ที่ประชุมสภาวิชาการให้ความเห็นชอบหลักสูตร ในการประชุมครั้งที่ 8/2561 เมื่อวันที่ 10 กรกฎาคม 2561 ที่ประชุมสภามหาวิทยาลัย ในคราวประชุมครั้งที่ 7/2561 เมื่อวันที่ 21 กรกฎาคม 2561 และ สกอ. ได้รับทราบหลักสูตรปรับปรุงดังกล่าว เมื่อวันที่ 23 กันยายน 2562

สรุปผลการประเมิน

ผ่าน	ไม่ผ่าน
✓	

ตัวบ่งชี้ที่ 2 อัตราการรับเข้าศึกษาตามแผนการศึกษา

ผลการดำเนินงาน

1. ร้อยละของจำนวนรับเข้าศึกษาตามแผนการศึกษา

ภาคปกติ

ปีการศึกษา	2559	2560	2561	2562
จำนวนรับตามแผนที่กำหนดใน มคอ. 2	18	26	14	14
จำนวนที่รับเข้าศึกษาจริง	6	3	2	0
ร้อยละของจำนวนรับเข้าศึกษาตามแผนการศึกษา	33.3	11.5	14.3	0

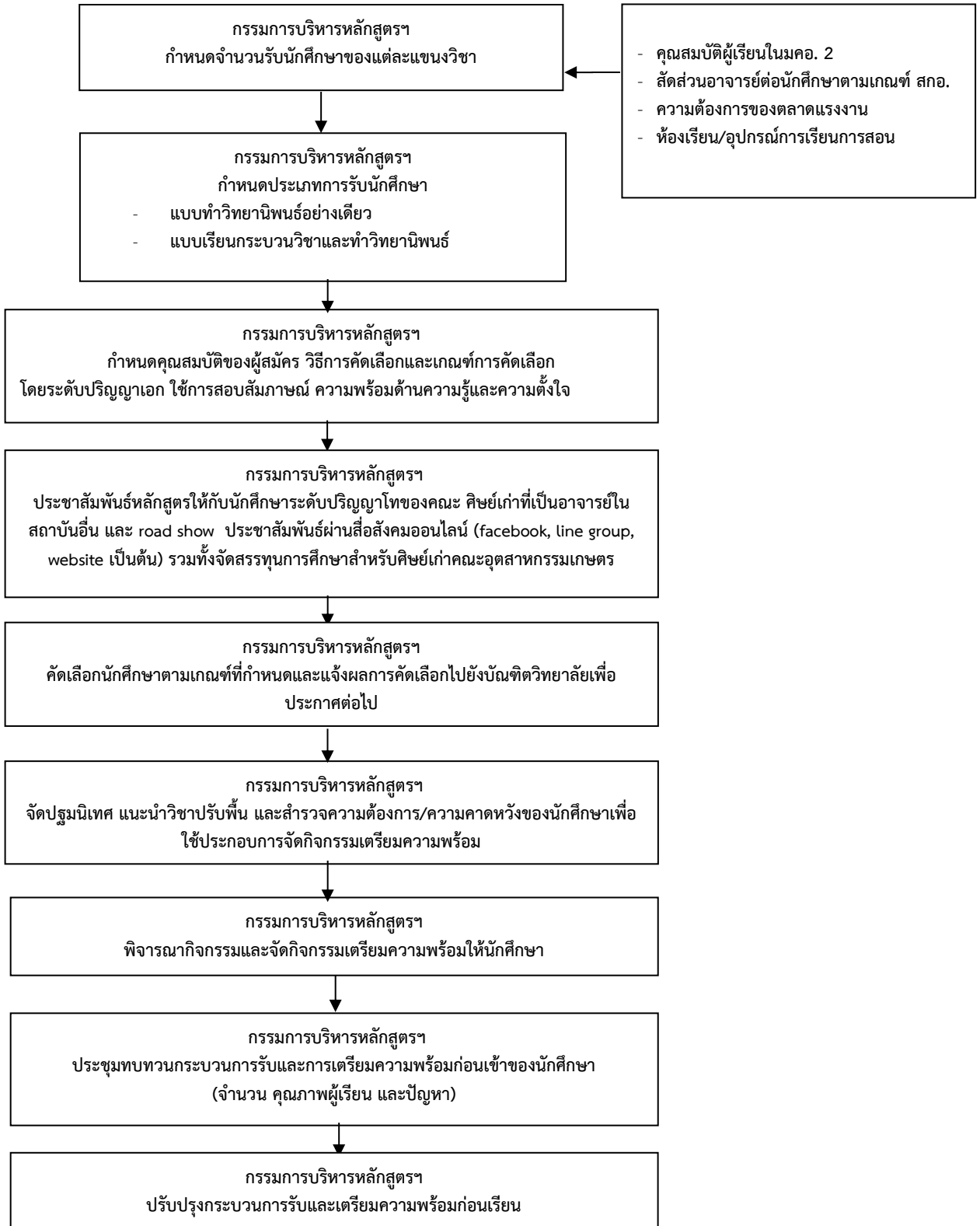
หมายเหตุ : 1. จำนวนที่รับเข้าศึกษาจริง หมายถึง จำนวนนักศึกษาที่รายงานตัวเข้าศึกษาในหลักสูตร
2. ทุกหลักสูตรรายงานร้อยละของจำนวนรับเข้าศึกษาตามแผนการศึกษาที่ระบุใน มคอ. 2

2. ผลการวิเคราะห์ร้อยละของจำนวนรับเข้าศึกษาตามแผนการศึกษา

2.1 มีวิธีการ/กระบวนการรับเข้าศึกษาอย่างไร (การกำหนดจำนวนรับ การกำหนดคุณสมบัติของนักศึกษาที่สอดคล้องกับความต้องการของหลักสูตร การประชาสัมพันธ์ การกำหนดเกณฑ์ที่ใช้ในการคัดเลือก และการตัดสินใจรับเข้าศึกษา)

หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มี 2 แขนงวิชา ได้แก่ แขนงวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และแขนงวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร

ในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรฯ ได้ดำเนินการรับนักศึกษาตามแผนภูมิ 2.1 โดยได้ประชาสัมพันธ์หลักสูตรให้กับนักศึกษาปริญญาโทและเชิญชวนศิษย์เก่าที่เป็นอาจารย์ในสถาบันต่างๆ มาศึกษาต่อปริญญาเอก โดยกระบวนการรับนักศึกษาใช้วิธีการสัมภาษณ์เพื่อประเมินความพร้อมทางปัญญา สุขภาพกายและจิต ความมุ่งมั่นที่จะเรียนของนักศึกษา



แผนภูมิ 2.1 กระบวนการรับนักศึกษาและการเตรียมความพร้อมก่อนเรียน

2.2 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ : ปัจจัย/สาเหตุที่จำนวนรับเข้าศึกษาไม่เป็นไปตามแผนการศึกษาคืออะไร

กรณีมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น : ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้จำนวนรับเข้าศึกษาเป็นไปตามแผนการศึกษาคืออะไร

จำนวนรับเข้าไม่เป็นไปตามแผนการรับและมีแนวโน้มลดลง เนื่องจากสถานการณ์ทางเศรษฐกิจ และระยะเวลาที่ใช้ในการเรียนนาน

2.3 มีวิธีการอย่างไรที่จะพัฒนากระบวนการรับเข้าศึกษาเพื่อให้ได้นักศึกษาเป็นไปตามจำนวนที่กำหนดและตรงตามความต้องการของหลักสูตร

ประชาสัมพันธ์กับศิษย์เก่า และการจัดสรรทุนการศึกษา รวมทั้งปรับปรุงกระบวนการจัดการเรียนการสอนให้สำเร็จการศึกษาเร็วขึ้น

ตัวบ่งชี้ที่ 3 อัตราการคงอยู่ของนักศึกษา

ผลการดำเนินงาน

1. การคงอยู่ของนักศึกษา (หลักสูตร 3 ปี)

ภาคปกติ

ปีการศึกษา	จำนวนรับเข้าศึกษาจริงในแต่ละรุ่น (1)	จำนวนที่ลาออกและพ้นสภาพสะสมจนถึงสิ้นปีการศึกษานั้นๆ				สาเหตุของการลาออก และการพ้นสภาพ (ระบุจำนวนตามสาเหตุ)
		ชั้นปีที่ 1	ชั้นปีที่ 2	ชั้นปีที่ 3	รวม (2)	
2557	2	0	0	0	0	
2558	1			1		ลาออก 1 คน เทอม 2/2561 (ไปประกอบอาชีพอื่น)
2559	6	1	0	0	1	ลาออก 1 คน เทอม 2/2559 (สถานศึกษาไม่อนุมัติให้ลาศึกษาต่อ)
2560	2	1	0	0	1	ลาออก 1 คน เทอม 1/2560 (กลับเข้าไปรับราชการ)
2561	2	0	0	0	0	
2562	0	0	0	0	0	

หมายเหตุ : จำนวนที่รับเข้าศึกษาจริง หมายถึง จำนวนนักศึกษาที่รายงานตัวเข้าศึกษาในหลักสูตร

การคงอยู่ของนักศึกษา (หลักสูตร 4 ปี)

ภาคปกติ

ปีการศึกษา	จำนวนรับเข้า ศึกษาจริงใน แต่ละรุ่น (1)	จำนวนที่ลาออกและพ้นสภาพสะสมจนถึงสิ้น ปีการศึกษานั้นๆ				สาเหตุของการลาออก และ การพ้นสภาพ (ระบุจำนวนตามสาเหตุ)
		ชั้นปีที่ 1	ชั้นปีที่ 2	ชั้นปีที่ 3	รวม (2)	
2557	0	0	0	0	0	
2558	0	0	0	0	0	
2559	0	0	0	0	0	
2560	1	1	0	0	1	
2561	0	0	0	0	0	
2562	0	0	0	0	0	

หมายเหตุ : จำนวนที่รับเข้าศึกษาจริง หมายถึง จำนวนนักศึกษาที่รายงานตัวเข้าศึกษาในหลักสูตร

2. อัตราการคงอยู่ของนักศึกษา (หลักสูตร 3 ปี)

$$\text{อัตราการคงอยู่} = \frac{(1)-(2) \times 100}{(1)}$$

ปีการศึกษา	2559	2560	2561	2562
ร้อยละการคงอยู่ของนักศึกษา	83.33	50.00	100.00	NA

อัตราการคงอยู่ของนักศึกษา (หลักสูตร 4 ปี)

$$\text{อัตราการคงอยู่} = \frac{(1)-(2) \times 100}{(1)}$$

ปีการศึกษา	2559	2560	2561	2562
ร้อยละการคงอยู่ของนักศึกษา	NA	100.00	NA	NA

3. การวิเคราะห์ร้อยละการคงอยู่ของนักศึกษา

3.1 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ : ปัจจัย/สาเหตุที่ร้อยละการคงอยู่ของนักศึกษามี

แนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่คืออะไร

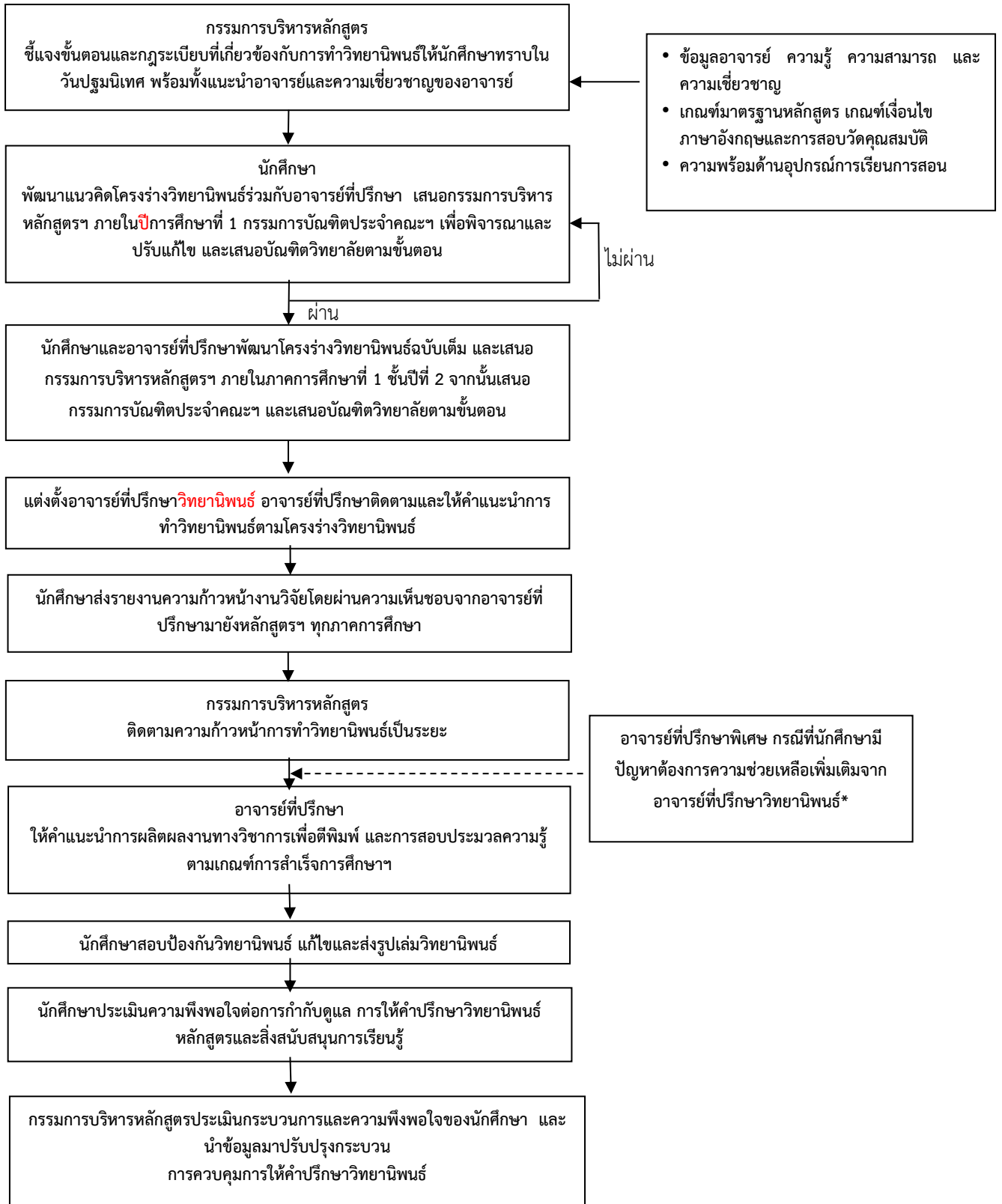
กรณีมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง : ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ร้อยละการคงอยู่ของ

นักศึกษามีแนวโน้มเพิ่มขึ้นคืออะไร

อัตราการคงอยู่ของนักศึกษา มีแนวโน้มไม่สม่ำเสมอ นักศึกษารหัส 61 จำนวน 2 ราย ยังอยู่ครบทั้ง 2 ราย เนื่องจากหลักสูตรได้มีระบบการติดตามผลการเรียนของนักศึกษาและปรับปรุงแบบการเสนอหัวข้อวิทยานิพนธ์ โดยให้มีการจัดทำ concept proposal เข้าพิจารณาภายในปีการศึกษาที่ 1 และเสนอ full proposal ภายในภาคการศึกษาที่ 1 ของชั้นปีที่ 2 ทำให้นักศึกษาไม่พ้นสภาพด้วยเงื่อนไขที่บัณฑิตวิทยาลัยกำหนด รวมถึงให้มีการรายงานความก้าวหน้าการทำวิทยานิพนธ์และติดตามความก้าวหน้าในที่ประชุมกรรมการบริหารหลักสูตรฯ ทุกภาคการศึกษา

3.2 มีวิธีการอย่างไรที่จะช่วยให้การคงอยู่ของนักศึกษาดีขึ้น อาทิ การพัฒนาความรู้พื้นฐาน การเตรียมความพร้อมทางการเรียน การสร้างความเข้าใจเกี่ยวกับหลักสูตร การวางระบบ การดูแลให้คำปรึกษาจากอาจารย์ที่ปรึกษา การสนับสนุนทุนการศึกษาหรือทุนวิจัย

นอกจากการปรับปรุงแบบการเสนอโครงร่างวิทยานิพนธ์ดังได้กล่าวแล้วในข้อ 3.1 หลักสูตรได้วางระบบ การเตรียมความพร้อมทางการเรียนดังแผนภูมิที่ 2.1 (ตัวบ่งชี้ 2) และระบบการควบคุมการให้คำปรึกษา วิทยานิพนธ์แก่นักศึกษา ดังแผนภูมิที่ 3.1 โดยกรรมการบริหารหลักสูตรชี้แจงขั้นตอน กฎระเบียบต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาและการทำวิทยานิพนธ์ให้นักศึกษาทราบ หลักสูตรฯ กำหนดให้มีอาจารย์ที่ปรึกษา วิทยานิพนธ์และกรรมการบริหารหลักสูตรควบคุมดูแลตั้งแต่ขั้นตอนการเตรียมโครงร่างวิทยานิพนธ์ การติดตามความก้าวหน้าของการทำวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาให้เป็นไปตามแผนที่กำหนด นักศึกษารายงาน ความก้าวหน้างานวิจัย โดยต้องผ่านความเห็นชอบของอาจารย์ที่ปรึกษาทุกภาคการศึกษา



แผนภูมิ 3.1 กระบวนการควบคุมการให้คำปรึกษาวิทยานิพนธ์

ตัวบ่งชี้ที่ 4 อัตราการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

ผลการดำเนินงาน

1. การสำเร็จการศึกษา (หลักสูตร 3 ปี)

ปีการศึกษา	จำนวนรับเข้า ศึกษาจริง (1)	จำนวนสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร (2)			
		2559	2560	2561	2562
2557	2	0			
2558	1		0		
2559	6			0	
2560	3				0
2561	2				
2562	0				

2. การสำเร็จการศึกษา (หลักสูตร 4 ปี)

ปีการศึกษา	จำนวนรับเข้า ศึกษาจริง (1)	จำนวนสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร (2)			
		2559	2560	2561	2562
2556	0	0			
2557	0		0		
2558	0			0	
2559	0				0
2560	1				
2561	0				
2562	0				

หมายเหตุ : 1. จำนวนที่รับเข้าศึกษาจริง หมายถึง จำนวนนักศึกษาที่รายงานตัวเข้าศึกษาในหลักสูตร
2. กรณีหลักสูตรมีมากกว่าหนึ่งแผนการศึกษา สามารถรายงานจำนวนสำเร็จการศึกษาตามแผนการศึกษาที่ระบุใน มคอ. 2

3. อัตราการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

$$\text{อัตราการสำเร็จการศึกษา} = \frac{(2)}{(1)} \times 100$$

ปีการศึกษา	2559	2560	2561	2562
ร้อยละการสำเร็จการศึกษาของนักศึกษา	0.00	0.00	0.00	0.00
เป้าหมาย (ร้อยละ)	-	-	-	-

4. การวิเคราะห์หรือผลกระทบสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

4.1 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ : ปัจจัย/สาเหตุที่ร้อยละการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่คืออะไร

กรณีมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง : ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ร้อยละการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นคืออะไร

ไม่มีนักศึกษาสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร เนื่องจากนักศึกษาเสนอโครงร่างวิทยานิพนธ์ช้า และนักศึกษาไม่ทำวิจัยอย่างต่อเนื่อง

4.2 ค่าเฉลี่ยระยะเวลาการสำเร็จการศึกษาของนักศึกษาในหลักสูตรในแต่ละปีเป็นเท่าไร ผลลัพธ์ที่ได้หลักสูตรพึงพอใจหรือไม่อย่างไร

ปีการศึกษา	2559	2560	2561	2562
ค่าเฉลี่ยระยะเวลาการสำเร็จการศึกษา	ไม่มีผู้สำเร็จการศึกษา	5.66	7.32	7.06

เวลาสำเร็จการศึกษาเฉลี่ย 7 ปี ซึ่งใช้เวลาในการทำวิทยานิพนธ์นานมาก เนื่องจากนักศึกษาปริญญาเอกส่วนใหญ่เป็นอาจารย์ที่ลาศึกษาต่อ เมื่อครบกำหนดเวลาของการลาศึกษาต่อ นักศึกษาจะต้องกลับไปทำงาน ทำให้การทำวิทยานิพนธ์หลังจากนั้นล่าช้า

4.3 มีระบบในการส่งเสริมหรือสนับสนุนให้นักศึกษาสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร หรือใช้ระยะเวลาการศึกษาที่น้อยลงอย่างไร

มีระบบการสนับสนุนให้นักศึกษาสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรโดยการเร่งรัดการนำเสนอโครงร่างวิทยานิพนธ์ การติดตามความก้าวหน้าการเรียนและการทำวิทยานิพนธ์โดยอาจารย์ที่ปรึกษาและกรรมการบริหารหลักสูตรฯ ดังรายละเอียดในตัวบ่งชี้ที่ 3 และเพื่อให้นักศึกษาสำเร็จการศึกษาเร็วขึ้น ที่ประชุมฯ เสนอให้กำหนดเกณฑ์การผ่านกระบวนการนิเทศ 2 คือ นักศึกษาต้องมีความก้าวหน้าของงานวิทยานิพนธ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 40 ของงานทั้งหมด และกระบวนการนิเทศ 3 ต้องมีความก้าวหน้าของงานวิทยานิพนธ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของงานทั้งหมด โดยจะชี้แจงให้นักศึกษาทราบตั้งแต่วันปฐมนิเทศในส่วนของการตีพิมพ์ผลงาน อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ช่วยเหลือนักศึกษาในการผลิตผลงานทางวิชาการ และส่งเสริมให้นักศึกษานำผลงานวิจัยนำเสนอในที่ประชุมวิชาการต่างๆ ทั้งในระดับชาติและระดับนานาชาติ และให้นักศึกษาเข้าร่วมโครงการ manuscript ที่จัดโดยคณะฯ เพื่อช่วยการจัดทำบทความทางวิชาการให้กับนักศึกษาเป็นประจำทุกปี

ตัวบ่งชี้ที่ 5 คะแนนเฉลี่ยของผลการประเมินกระบวนการวิชาในหลักสูตร

ผลการดำเนินงาน

1. ผลการประเมินกระบวนการวิชาในหลักสูตร

ภาคการศึกษาที่ 1/2562		ภาคการศึกษาที่ 2/2562		ค่าเฉลี่ยผลการประเมินกระบวนการวิชาในภาพรวมของหลักสูตร
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินกระบวนการวิชาในภาพรวมของหลักสูตร	ร้อยละกระบวนการวิชาที่ได้รับการประเมิน	ค่าเฉลี่ยผลการประเมินกระบวนการวิชาในภาพรวมของหลักสูตร	ร้อยละกระบวนการวิชาที่ได้รับการประเมิน	
5.00	100.00	5.00	100.00	5.00

2. กระบวนการวิชาที่มีผลการประเมินต่ำกว่า 3.51

ภาคการศึกษาที่ 1/2562			ภาคการศึกษาที่ 2/2562		
รายชื่อกระบวนการวิชาที่ผลการประเมินต่ำกว่า 3.51	การวิเคราะห์ผลการประเมินตามรายการประเมินในแบบประเมิน	แนวทางแก้ไข/พัฒนา	รายชื่อกระบวนการวิชาที่ผลการประเมินต่ำกว่า 3.51	การวิเคราะห์ผลการประเมินตามรายการประเมินในแบบประเมิน	แนวทางแก้ไข/พัฒนา
-ไม่มี-	-	-	-ไม่มี-	-	-

3. ผลการพัฒนาตามข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะของนักศึกษา (จากผลการประเมินปีการศึกษา 2561)

ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	แนวทางการพัฒนาตามข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	ผลการดำเนินงาน
ไม่มี	-	-

ตัวบ่งชี้ที่ 6 ความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

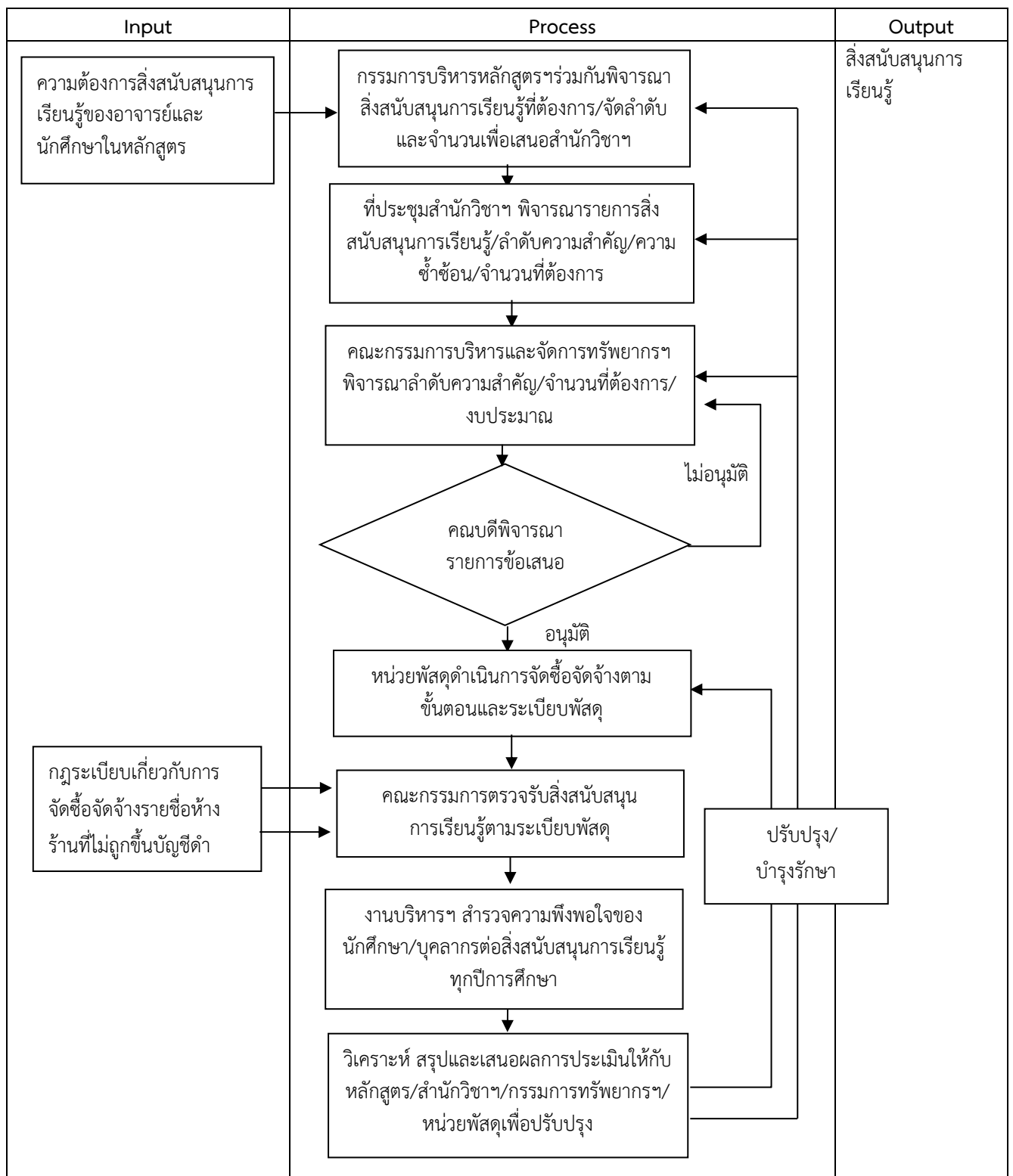
ผลการดำเนินงาน

1. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่สำคัญและจำเป็นสำหรับหลักสูตรคืออะไร

เครื่องมือวิทยาศาสตร์และเครื่องมือแปรรูปอาหาร สำหรับการเรียนการสอนปฏิบัติการและการทำวิทยานิพนธ์ที่มีปริมาณเพียงพอต่อจำนวนนักศึกษา

2. มีระบบในการจัดหา ประเมิน และดูแลรักษาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ให้มีความเพียงพอ ทันสมัย และพร้อมใช้งานอย่างไร

การจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ดำเนินการในระดับคณะฯ โดยเริ่มกรรมการบริหารหลักสูตรฯ พิจารณาส่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่ต้องการ เสนอสำนักวิชาคณะอุตสาหกรรมเกษตร และดำเนินการในระดับคณะต่อไป ดังแผนภูมิ 6.1



แผนภูมิ 6.1 กระบวนการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา ได้แก่ ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ โรงงานต้นแบบ ที่พักรอเรียนหรือเพื่อทำงานของนักศึกษา อุปกรณ์เทคโนโลยีสารสนเทศ คอมพิวเตอร์ จุดเชื่อมต่ออินเทอร์เน็ต อุปกรณ์การเรียนการสอน ห้องสมุด หนังสือ ตำรา สิ่งพิมพ์ วารสาร ฐานข้อมูลเพื่อการสืบค้นแหล่งเรียนรู้ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ฯลฯ และเครื่องมือชิ้นสูงสำหรับนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา ในปีการศึกษาที่ผ่านมา คณะฯ ได้จัดหาครุภัณฑ์เพิ่มเติม ดังนี้

1. ชุดเครื่องบิน
2. ชุดเข็มวัดกระป๋องเบอร์ 307 สำหรับเครื่องวัด Fo
3. เตาลมให้ความร้อนขนาด 500 ml
4. เทอร์โมคัปเปิ้ล
5. ชุดดูดูจ่ายสารละลายอัตโนมัติ
6. ชุด Thermoforming
7. ตู้อบความร้อนไฟฟ้า
8. เครื่องปรับอากาศ
9. ชุดควบคุมอุณหภูมิ
10. เครื่องนึ่งไอน้ำความดันสูง
11. ตู้บ่มควบคุมอุณหภูมิ
12. ตู้อบแห้งไฟฟ้าสำหรับปฏิบัติการแปรรูปอาหาร
13. กล้องจุลทรรศน์

ในส่วนของความเพียงพอของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ คณะฯ ได้ใช้การบริหารแบบรวมทรัพยากรทำให้ทุกหลักสูตรสามารถใช้เครื่องมือ/อุปกรณ์ รวมทั้งหนังสือ/ตำราาร่วมกัน ซึ่งเพียงพอต่อการเรียนการสอนของหลักสูตร

นอกจากนี้ คณะฯ ได้ทบทวนกระบวนการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ พบว่า เครื่องมือส่วนใหญ่มีอายุการใช้งานนานแล้ว จึงเสียบ่อยครั้ง คณะฯ ได้ทำคำขอจัดหาเครื่องใหม่ทดแทนทั้งจากงบประมาณเงินแผ่นดินและเงินรายได้ ซึ่งต้องใช้เวลา คณะฯ จึงเพิ่มการปรับปรุงระบบรองรับสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ โดยได้ทำระบบการควบคุมอุปกรณ์/ครุภัณฑ์ ระบบจองใช้อุปกรณ์ การขอยืมออนไลน์ และการแจ้งซ่อมออนไลน์ รวมทั้งระบบการบำรุงรักษาอุปกรณ์ และเพื่อให้การใช้งานอุปกรณ์/เครื่องมือวิทยาศาสตร์มีประสิทธิภาพได้ให้นักศึกษาเข้ารับการอบรมการใช้เครื่อง ซึ่งจัดโดยนักวิทยาศาสตร์เป็นประจำทุกปี

3. ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้สำคัญและจำเป็นสำหรับหลักสูตร (ตามที่กำหนดในข้อ 1)

ปีการศึกษา 2559	ปีการศึกษา 2560	ปีการศึกษา 2561	ปีการศึกษา 2562
3.71	3.49	3.66	4.13

4. การวิเคราะห์ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

4.1 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ : ปัจจัย/สาเหตุที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้มีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่คืออะไร

กรณีมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง : ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นคืออะไร

จากการประเมินผลความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนทางกายภาพและทรัพยากรการเรียนรู้ ตั้งแต่ปีการศึกษา 2560-2562 พบว่า นักศึกษามีคะแนนความพึงพอใจเฉลี่ยเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยปัจจัยที่ทำให้ผลการประเมินความพึงพอใจดีขึ้น คือ การปรับปรุงกระบวนการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ให้สอดคล้องกับความต้องการของนักศึกษาและอาจารย์อย่างต่อเนื่อง

4.2 มีระบบในการนำผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ไปปรับปรุงหรือพัฒนาให้ดีขึ้นอย่างไร

ระบบการนำผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ เริ่มจากงานบริการการศึกษาสำรวจความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ปีละ 1 ครั้ง และแจ้งผลการสำรวจให้หลักสูตรทราบ กรรมการบริหารหลักสูตรนำผลการประเมินมาพิจารณาในที่ประชุม เพื่อปรับปรุง และเสนอสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้สำหรับปีถัดไป

ในปีการศึกษา 2562 ประเด็นที่นักศึกษาให้คะแนนความพึงพอใจ (คะแนนต่ำกว่า 3.51) ต่ำกว่าประเด็นอื่น คือ ความสะอาดของห้องน้ำ ไฟฟ้าดับ ความเพียงพอของจำนวนห้องน้ำ ความสะอาดความเรียบร้อยของอาคารสถานที่ ความเหมาะสมของโต๊ะและเก้าอี้สำหรับทำงานหรือทำกิจกรรมภายนอกอาคารที่ประชุมฯ ได้พิจารณาผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษา และเสนอคณะฯ เพื่อพิจารณาปรับปรุง ซึ่งคณะฯ ได้ปรับปรุงห้องน้ำโดยเปลี่ยนจากระบบนั่งยองเป็นระบบชักโครก และให้แม่บ้านเพิ่มความถี่ของการทำความสะอาด และได้เสนอของบประมาณเงินรายได้สำหรับปรับปรุงห้องน้ำในทุกอาคารในปีงบประมาณ 2564 ในส่วนของโต๊ะเก้าอี้ในการทำกิจกรรมภายนอกอาคาร คณะฯ ได้จัดหาและจัดวางกระจายตามจุดต่างๆ นอกจากนี้คณะฯ ได้ปรับปรุงโรงงานต้นแบบโดยการแบ่งโซนและวางผังเครื่องมือให้เป็นระเบียบ และปรับปรุงห้องปฏิบัติการแปรรูปอาหารจำนวน 3 ห้อง รวมทั้งจัดหาเครื่องมือวิทยาศาสตร์และเครื่องมือแปรรูปอาหารจากแหล่งทุนภายนอกเพิ่มเติม เพื่อสนับสนุนการเรียนการสอนและการทำวิจัยของทั้งนักศึกษาและอาจารย์ให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น

ตัวบ่งชี้ที่ 7 การบรรลุผลการเรียนรู้ (Learning Outcomes)

ผลการดำเนินงาน

1. ความสอดคล้องระหว่าง วัตถุประสงค์ของหลักสูตร Learning Outcomes ของหลักสูตร (PLOs) Learning Outcomes ตามกรอบ TQF 5 ด้าน และมาตรฐานการอุดมศึกษาด้านผลลัพธ์ ผู้เรียน 3 ด้าน

วัตถุประสงค์ของหลักสูตรที่ระบุใน มคอ.2	Learning Outcomes ของหลักสูตร (PLOs)	Learning Outcomes ตามกรอบ TQF 5 ด้าน	มาตรฐานการอุดมศึกษาด้านผลลัพธ์ผู้เรียน 3 ด้าน
1.ความรู้และมีความเข้าใจที่ลึกซึ้งในองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร สามารถคิดอย่างมีวิจารณญาณ และอย่างเป็นระบบ สามารถประยุกต์องค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารที่เหมาะสม เพื่อนำไปใช้ในการปรับปรุงและพัฒนาอุตสาหกรรมที่ยั่งยืน	1.บัณฑิตมีความรู้ความเข้าใจและสามารถคิดอย่างเป็นระบบ 2.สามารถประยุกต์องค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเพื่อนำไปใช้ในการปรับปรุงและพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรของประเทศ	2. ความรู้ 2.1 มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีที่สำคัญในเนื้อหาที่ศึกษา 2.2 สามารถวิเคราะห์ปัญหา รวมทั้งประยุกต์ความรู้ทักษะ และการใช้เครื่องมือที่เหมาะสมกับการแก้ไขปัญหา 2.3 สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการ และมีความรู้ในแนวกว้างของสาขาวิชาที่ศึกษา เพื่อให้สังเกตเห็นการเปลี่ยนแปลง และเข้าใจผลกระทบของเทคโนโลยีใหม่ๆ 2.4 สามารถบูรณาการความรู้ในศึกษากับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง 3. ทักษะทางปัญญา 3.1 คิดอย่างมีวิจารณญาณและอย่างเป็นระบบ 3.2 สามารถสืบค้น รวบรวม ศึกษา วิเคราะห์ และสรุปประเด็นปัญหา เพื่อใช้ในการแก้ไขปัญหาอย่างสร้างสรรค์	ด้าน Learner person: เป็นบุคคลที่มีความรู้ความสามารถทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และมีความรอบรู้ด้านต่างๆในการประกอบอาชีพ เพื่อความมั่นคงและคุณภาพชีวิตของตนเอง ครอบครัว ชุมชน และสังคม มีทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต ด้าน Co-creator: เป็นผู้ร่วมสร้างสรรค์นวัตกรรม มีทักษะศตวรรษที่ ๒๑ มีความสามารถในการบูรณาการศาสตร์ต่างๆเพื่อพัฒนาหรือแก้ไขปัญหาทางอุตสาหกรรมเกษตร

วัตถุประสงค์ของหลักสูตรที่ระบุใน มคอ.2	Learning Outcomes ของหลักสูตร (PLOs)	Learning Outcomes ตามกรอบ TQF 5 ด้าน	มาตรฐานการอุดมศึกษา ด้านผลลัพธ์ผู้เรียน 3 ด้าน
		3.3 สามารถประยุกต์ความรู้และทักษะกับการแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม	
2.ความเข้าใจอย่างถ่องแท้ในเทคนิคการค้นคว้าวิจัยเชิงลึก สามารถวางแผนและคัดกรองข้อมูลเพื่อดำเนินการวิจัย สามารถสังเคราะห์ผลงานวิจัยด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารที่สำคัญและซับซ้อนได้อย่างมีประสิทธิภาพ และสามารถสรุปปัญหาตลอดจนเสนอแนะการแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์	3. สามารถค้นคว้าวางแผนและดำเนินการวิจัย ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ 4.สามารถสรุปปัญหาตลอดจนเสนอแนะการแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์	3. ทักษะทางปัญญา 3.1 คิดอย่างมีวิจารณญาณและอย่างเป็นระบบ 3.2 สามารถสืบค้น รวบรวม ศึกษา วิเคราะห์ และสรุปประเด็นปัญหา เพื่อใช้ในการแก้ไขปัญหาอย่างสร้างสรรค์ 3.3 สามารถประยุกต์ความรู้และทักษะกับการแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ 5.1 มีทักษะในการใช้เครื่องมือที่จำเป็นที่มีอยู่ในปัจจุบันต่อการทำงานที่เกี่ยวกับการใช้สารสนเทศและเทคโนโลยีสื่อสารอย่างเหมาะสม 5.2 สามารถแก้ไขปัญหาโดยใช้สารสนเทศทางคณิตศาสตร์ หรือนำสถิติมาประยุกต์ใช้ในการแก้ปัญหาที่เกี่ยวข้องอย่างสร้างสรรค์ 5.3 สามารถสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพทั้งปากเปล่า และการเขียน เลือกใช้รูปแบบของสื่อการนำเสนออย่างเหมาะสม	ด้าน Co-creator: เป็นผู้ร่วมสร้างสรรค์นวัตกรรม มีทักษะศตวรรษที่ ๒๑ มีความสามารถในการบูรณาการศาสตร์ต่างๆ เพื่อพัฒนาหรือแก้ไขปัญหาทางอุตสาหกรรมเกษตร มีคุณลักษณะความเป็นผู้ประกอบการ รู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลงของสังคมและของโลก สามารถสร้าง โอกาสและเพิ่มมูลค่าให้กับตนเอง ชุมชน สังคม และอุตสาหกรรมเกษตรของประเทศ

วัตถุประสงค์ของหลักสูตรที่ระบุใน มคอ.2	Learning Outcomes ของหลักสูตร (PLOs)	Learning Outcomes ตามกรอบ TQF 5 ด้าน	มาตรฐานการอุดมศึกษา ด้านผลลัพธ์ผู้เรียน 3 ด้าน
<p>3.คุณธรรม จริยธรรม และ วุฒิภาวะในการประกอบสัมมาชีพ ทั้งในภาครัฐและภาคเอกชน โดยมีความสามารถในการคิดวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาได้อย่างมีระบบและมีจริยธรรม</p>	<p>5.บัณฑิตมีคุณธรรม จริยธรรม และวุฒิภาวะในการประกอบสัมมาชีพ</p>	<p>1. คุณธรรม จริยธรรม 1.1 ตระหนักในคุณค่าและคุณธรรม จริยธรรม เสียสละ และซื่อสัตย์สุจริต มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ 1.2 มีวินัย ตรงต่อเวลา และความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม 1.3 มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตาม สามารถทำงานเป็นทีมและสามารถแก้ไขข้อขัดแย้งและลำดับความสำคัญ 1.4 เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้งเคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์</p>	<p>ด้าน Learner person: เป็นผู้มีคุณธรรม ความเพียร มุ่งมั่น มานะ บากบั่น และยึดมั่นในจรรยาบรรณวิชาชีพ มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม ด้าน Active citizen: เป็นพลเมืองที่เข้มแข็ง มีความกล้าหาญทางจริยธรรม ยึดมั่นในความถูกต้อง</p>
<p>4.มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี สามารถสื่อสารกับกลุ่มบุคคลได้อย่างหลากหลาย และสามารถวางแผนในการปรับปรุงตนเองและองค์กรได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p>	<p>6.บัณฑิตมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี 7.บัณฑิตมีทักษะในการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ 8.บัณฑิตสามารถวางแผนและปรับปรุงตนเองได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p>	<p>4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ 4.1 มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี สามารถสื่อสารกับกลุ่มคนหลากหลายทั้งภาษาไทย และภาษาอังกฤษได้อย่างมีประสิทธิภาพ 4.2 สามารถใช้ความรู้ในศาสตร์มาชี้นำสังคมในประเด็นที่เหมาะสม และเป็นผู้ริเริ่มแสดงประเด็นในการแก้ไขสถานการณ์ ทั้งส่วนตัวและส่วนรวม พร้อมทั้งแสดงจุดยืนอย่าง</p>	<p>ด้าน Active citizen: เป็นพลเมืองที่เข้มแข็ง มีความกล้าหาญทางจริยธรรม ยึดมั่นในความถูกต้อง รู้คุณค่าและรักความเป็นไทย ร่วมมือรวมพลังเพื่อสร้างสรรค์การพัฒนาและ เสริมสร้างสันติสุขอย่างยั่งยืนทั้งในระดับครอบครัวชุมชน สังคมและประชาคมโลก</p>

วัตถุประสงค์ของหลักสูตรที่ระบุใน มคอ.2	Learning Outcomes ของหลักสูตร (PLOs)	Learning Outcomes ตามกรอบ TQF 5 ด้าน	มาตรฐานการอุดมศึกษา ด้านผลลัพธ์ผู้เรียน 3 ด้าน
		พอเหมาะทั้งของตนเองและของกลุ่ม 4.3 มีความรับผิดชอบการพัฒนาการเรียนรู้ทั้งของตนเองและทางวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง	

2. ผลการประเมิน Learning Outcomes

Learning Outcomes ของหลักสูตร (PLOs)/วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	วิธีการประเมิน	ผลการประเมิน
1.บัณฑิตมีความรู้ความเข้าใจและสามารถคิดอย่างเป็นระบบ	-การอภิปรายในชั้นเรียน -การอภิปรายกลุ่ม -การสอบ	นักศึกษามีความรู้และความเข้าใจในเนื้อหาของกระบวนวิชาที่ศึกษาในระดับดีมาก (มีเกรดเฉลี่ยมากกว่า 3.50)
2.สามารถประยุกต์องค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เพื่อนำไปใช้ในการปรับปรุงและพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรของประเทศ	-งานมอบหมาย	
3. สามารถค้นคว้า วางแผนและดำเนินการวิจัยด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ	-การติดตามความก้าวหน้าการทำวิทยานิพนธ์ -การสอบวิทยานิพนธ์ -การตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานทางวิชาการตามเงื่อนไขของหลักสูตร	ที่ผ่านมาถึงแม้ว่านักศึกษาจะใช้เวลาในการเรียนและทำวิทยานิพนธ์เฉลี่ย 7 ปี แต่มีผลงานตีพิมพ์ในวารสารระดับ ISI/ Scopus เพิ่มขึ้น อีกทั้งผลงานวิทยานิพนธ์สามารถนำไปประยุกต์ในอุตสาหกรรมเกษตรของประเทศได้
4.สามารถสรุปปัญหา ตลอดจนเสนอแนะการแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์		
5.บัณฑิตมีคุณธรรม จริยธรรม และวุฒิภาวะในการประกอบสัมมาชีพ	-การสังเกตพฤติกรรม -การไม่คัดลอกผลงานผู้อื่น -ความรับผิดชอบในการเข้าชั้นเรียน และ ต่องานที่ได้รับมอบหมาย	ไม่มีการทุจริตการสอบและไม่พบการคัดลอกผลงานผู้อื่น และมีความรับผิดชอบในการเข้าชั้นเรียน และ ส่งงานที่ได้รับมอบหมาย
6.บัณฑิตมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี	-การสังเกตพฤติกรรม	นักศึกษาสามารถปรับตัวอยู่ร่วมกันได้อย่างดี และมีการช่วยเหลือซึ่งกันและกัน
7.บัณฑิตมีทักษะในการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ	-การนำเสนอในกระบวนวิชาและการสัมมนา -การทำงานกลุ่ม การเป็นผู้นำและผู้ตาม	นักศึกษาสามารถนำเสนอผลงานและสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ

Learning Outcomes ของหลักสูตร (PLOs)/วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	วิธีการประเมิน	ผลการประเมิน
8.บัณฑิตสามารถวางแผนและปรับปรุงตนเอง และได้อย่างมีประสิทธิภาพ	การติดตามการจัดทำ concept proposal การติดตามการทำวิทยานิพนธ์ การนำเสนอ ผลงานวิจัยในวิชาสัมมนา 2 และการสอบวิทยานิพนธ์ได้ตามแผนการศึกษาที่กำหนด	นักศึกษา รหัส 61 จำนวน 2 ราย มีนักศึกษา 1 ราย สามารถวางแผนและปรับปรุงตนเองได้อย่างมีประสิทธิภาพ สามารถเสนอ full proposal ได้ภายใน 1 ปี และนำเสนอความก้าวหน้าการทำวิทยานิพนธ์ได้ภายในเวลาที่กำหนด

ตัวบ่งชี้ที่ 8 การทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้

ผลการดำเนินงาน

1. จำนวนกระบวนวิชาที่เปิดสอนและทวนสอบผลสัมฤทธิ์

จำนวนกระบวนวิชาที่เปิดสอน และมีนักศึกษาลงทะเบียน	จำนวนกระบวนวิชาที่กำหนดให้ ทวนสอบผลสัมฤทธิ์	ร้อยละ
4 กระบวนวิชา	2	50

2. ผลการทวนสอบผลสัมฤทธิ์

รายชื่อกระบวนวิชา	TQF	วิธีการทวนสอบ	ผลการทวนสอบ	ข้อคิดเห็น/แนวทาง ปรับปรุง
601892 Ph.D.SEMINARII	5 ด้าน	ทวนสอบโดยอาจารย์ ผู้สอนและ กรรมการบริหาร หลักสูตร	บรรลุผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ 5 ด้านที่กำหนดใน ระดับดี	กำหนดเกณฑ์การผ่าน: ต้องมี ความก้าวหน้าของงาน วิทยานิพนธ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 40 ของงานทั้งหมด
601893 Ph.D.SEMINARIII	5 ด้าน	ทวนสอบโดยอาจารย์ ผู้สอนและ กรรมการบริหาร หลักสูตร	บรรลุผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ 5 ด้านที่กำหนดใน ระดับดี	กำหนดเกณฑ์การผ่าน: ต้องมี ความก้าวหน้าของงาน วิทยานิพนธ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของงานทั้งหมด

ตัวบ่งชี้ที่ 9 คุณภาพบัณฑิตด้านคุณธรรม คุณภาพ และทักษะการเป็นพลเมืองโลก

ผลการดำเนินงาน

1. ผลการประเมินบัณฑิตจากนายจ้าง ผู้ประกอบการ และผู้ใช้บัณฑิต

ปีการศึกษา	2559	2560	2561	2562
จำนวนบัณฑิตที่ได้รับการประเมิน	0	0	5	2
จำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา	2	0	6	3
ร้อยละบัณฑิตที่ได้รับการประเมิน	บัณฑิตกรอก ข้อมูล 1 คน ยังไม่ได้จัดทำ	ไม่มีผู้สำเร็จ การศึกษา	83.33	66.67
ค่าเฉลี่ยผลการประเมิน	-	-	4.73	5.00
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินใน ภาพรวมของมหาวิทยาลัย	4.25	4.25	4.29	4.42
ค่าเป้าหมายของมหาวิทยาลัย	4.50	4.50	4.50	4.50

2. การวิเคราะห์ค่าเฉลี่ยผลการประเมินบัณฑิตจากนายจ้าง ผู้ประกอบการ และผู้ใช้บัณฑิต

2.1 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ : ปัจจัย/สาเหตุที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยผลการประเมินมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่คืออะไร

กรณีมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง : ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยผลการประเมินมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นคืออะไร

ผลการประเมินบัณฑิตจากผู้ใช้บัณฑิตมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นและมีผลการประเมินสูงกว่าค่าเฉลี่ยของมหาวิทยาลัย เนื่องจากมีการปรับปรุงการเรียนการสอนอย่างต่อเนื่องและสนับสนุนให้นักศึกษามีทักษะตาม PLOs ที่กำหนด

2.2 มีระบบในการนำผลการประเมินบัณฑิตจากนายจ้าง ผู้ประกอบการ และผู้ใช้บัณฑิตไปปรับปรุงหรือพัฒนาคุณภาพบัณฑิตให้ดีขึ้นอย่างไร

ระบบการนำผลการประเมินบัณฑิตจากนายจ้าง ผู้ประกอบการ และผู้ใช้บัณฑิตไปปรับปรุงหรือพัฒนาคุณภาพบัณฑิต เริ่มจากสำนักพัฒนาคุณภาพการศึกษา สำนวจความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตและแจ้งผลการสำรวจให้คณะทราบ คณะแจ้งผลการประเมินให้กับทุกหลักสูตร กรรมการบริหารหลักสูตรพิจารณาผลการประเมินและเสนอวิธีการปรับปรุงการเรียนการสอนรวมทั้งจัดกิจกรรมสนับสนุนผู้เรียน

3. ผลการพัฒนาตามข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะของนายจ้าง ผู้ประกอบการ ผู้ใช้บัณฑิต (ใช้ข้อคิดเห็น ข้อเสนอแนะจากการรายงานการวิจัย เรื่อง ความพึงพอใจนายจ้าง ผู้ประกอบการ ผู้บังคับบัญชาบัณฑิต ประจำปีการศึกษา 2561)

ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	แนวทางการพัฒนาตามข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	ผลการดำเนินงาน
ไม่มี	-	-

ตัวบ่งชี้ที่ 10 (ปริญญาเอก) ผลงานของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาเอกที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่

ผลการดำเนินงาน

1. ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานที่ตีพิมพ์เผยแพร่

ปีการศึกษา	2559	2560	2561	2562
ค่าผลรวมถ่วงน้ำหนัก	2.00	5.20	7.40	5.00
จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา	0	3	4	3
ร้อยละ	2.00	173.33	185.00	166.67

2. ชื่อและรหัสของผู้สำเร็จการศึกษา (ปีการศึกษา 2562)

ชื่อและรหัสนักศึกษาของผู้สำเร็จการศึกษา
1. นางสาวพรพรรณ วิรัช รหัส 561351004
2. นางสาวชิรญา เหลียวตระกูล รหัส 531351003
3. นางกัญจน์พัชร์ บุญธรรณรักษ์ รหัส 561351010

3. ผลงานของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาเอกที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ (สำหรับการรายงานผลงานทางวิชาการ)

ชื่อผู้ตีพิมพ์ผลงาน	ชื่อผลงานที่ตีพิมพ์เผยแพร่ (ในปีปฏิทิน 2562)	แหล่งตีพิมพ์เผยแพร่	ระบุเลขหน้า
บทความที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ปรากฏในฐานข้อมูลระดับนานาชาติตามประกาศ ก.พ.อ.ฯ (ค่าน้ำหนัก 1.00)			
1. น.ส.มยุรี ชมภู	การผลิตน้ำมันผสมเพื่อสุขภาพจากน้ำมันปาล์มแดง น้ำมันรำข้าว และน้ำมันงาดำหีบเย็น (Properties of Healthy Oil Formulated from Red Palm, Rice Bran and Sesame Oils)	Songklanakarin Journal of Science and Technology,	Vol.41 No.6, Nov.-Dec.2019
2. นางปรีศนีย์ กองวงศ์	Extending the shelf life and qualities of baby cos lettuce using commercial precooling systems	Posthavest Biology and Technology (Q1)	Vol.150, 60-70 2019
3. น.ส.รุ่งศิริ สุริยเต็ม	Utilization of Carboxymethyl Cellulose from Durian Rind Agricultural Waste to Improve Physical Properties and Stability of Rice Starch-Based Film	Journal of Polymers and the Environment	27(2), 286-298, 2019

ชื่อผู้ตีพิมพ์ผลงาน	ชื่อผลงานที่ตีพิมพ์เผยแพร่ (ในปีปฏิทิน 2562)	แหล่งตีพิมพ์เผยแพร่	ระบุเลขหน้า
4. น.ส.พรพรรณ วิรัช	Textural properties, resistant starch, and in vitro starch digestibility as affected by parboiling of brown glutinous rice in a retort pouch	Current Research in Nutrition and Food Science 2019; 7(2). doi : http://dx.doi.org/10.12944/CRNFSJ.7.2.24	ISSN: 2347-467X, Online ISSN: 2322-0007 26 /08/ 2019
5. นายณัฐพงศ์ กันทา	Copigmentation of cyanidin 3-O-glucoside with phenolics: Thermodynamic data and thermal stability.	Food Bioscience	30: XX-XX. (https://doi.org/10.1016/j.fbio.2019.100419)

4. การวิเคราะห์ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานที่ตีพิมพ์เผยแพร่

4.1 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ : ปัจจัย/สาเหตุที่ส่งผลให้ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานที่ตีพิมพ์เผยแพร่มีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่คืออะไร

กรณีมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง : ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานที่ตีพิมพ์เผยแพร่มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นคืออะไร

แนวโน้มร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานตีพิมพ์ค่อยข้างคงที่ และมากกว่า 150% แสดงถึงคุณภาพของงานวิทยานิพนธ์ที่เป็นผลมาจากการพิจารณาตั้งแต่โครงร่างวิทยานิพนธ์ของนักศึกษา และการติดตามความก้าวหน้าการทำวิทยานิพนธ์อย่างต่อเนื่อง

4.2 มีระบบในการพัฒนาคุณภาพผลงานของนักศึกษาเพื่อให้ตีพิมพ์เผยแพร่ในค่าน้ำหนักที่สูงขึ้นอย่างไร

คณะฯ กระตุ้นให้นักศึกษาและอาจารย์ตีพิมพ์ผลงานในวารสาร ISI/Scopus มากขึ้น โดยมีรางวัลการตีพิมพ์ผลงานวิจัย มีการสนับสนุนการจัดทำบทความทางวิชาการให้มีคุณภาพและสามารถตีพิมพ์ในวารสารใน ISI/Scopus ได้

ภาคผนวก 1

ตัวบ่งชี้ 5.4 สกอ.

ผลการดำเนินงาน : ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators) ตามเกณฑ์มาตรฐาน
หลักสูตร ระดับปริญญาตรี และบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2558

ตัวอย่าง ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน
1. มีการประชุมหลักสูตรเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร อย่างน้อยปีการศึกษาละสองครั้ง โดยมีอาจารย์ประจำหลักสูตรเข้าร่วมประชุม อย่างน้อยร้อยละ 80 และมีการบันทึกการประชุมทุกครั้ง	ประชุมเดือนละ 1 ครั้ง และมี 3 ครั้งที่อาจารย์ประจำหลักสูตรเข้าครบ 80% (เอกสารแนบ 1)
2. มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือมาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา	มคอ.2 สอดคล้องกับ TQF
3. มีรายละเอียดของกระบวนการ และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดภาคการศึกษาในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกกระบวนการวิชา	ครบทุกวิชาก่อนเปิดภาคการศึกษา (เอกสารแนบ 2)
4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของกระบวนการวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ให้ครบทุกกระบวนการวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตร ภายใน 30 วัน หลังวันปิดภาคการศึกษา	ครบทุกวิชาภายใน 30 วันหลังสิ้นสุดการศึกษา (เอกสารแนบ 3)
5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	ดำเนินการแล้วเสร็จภายใน 60 วัน
6. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่กำหนดใน มคอ.3 และ มคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของกระบวนการวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	ทวนสอบ 2 กระบวนการวิชา จาก 4 กระบวนการวิชา คิดเป็นร้อยละ 50 (เอกสารแนบ 4)
7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือการประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว	มี
8. อาจารย์ประจำหลักสูตรที่ได้รับการแต่งตั้งใหม่ ได้รับคำแนะนำด้านการบริหารจัดการหลักสูตร	ไม่มีอาจารย์ใหม่
9. อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง	อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ
10. ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.00	4.27 (เอกสารแนบ 5)
11. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.00	5.00 (เอกสารแนบ 6)

ภาคผนวก 2

ผลงานทางวิชาการ

ผลงานทางวิชาการย้อนหลัง 5 ปี (ปีปฏิทิน 2558-2562) ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/
อาจารย์ประจำหลักสูตร /อาจารย์ผู้สอน/อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์(หลัก)/
อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ (ร่วม)/อาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์/ผู้ทรงคุณวุฒิ

1. รองศาสตราจารย์ ดร.พัชรินทร์ ระวียัน

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับนานาชาติ

1. Chompoo, M., Damrongwattanakool, N. and **Raviyan, P.** 2019. Effect of chemical degumming process on physicochemical properties of red palm oil. Songklanakarin Journal of Science and Technology. 41 (3): 513-521.
2. Chompoo, M., Damrongwattanakool, N. and **Raviyan, P.** 2019. Properties of healthy oil formulated from red palm, rice bran and sesame oils. Songklanakarin Journal of Science and Technology. 41 (2): 450-458.
3. 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.
4. Liaotrakoon, V. and **Raviyan, P.** 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.
5. Jainan, A., Deenu, A., **Raviyan, P.**, Sungsuwan, J., Naruenartwongsakul, S. and 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.
6. 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.
7. Thammapat, P., Siriamornpun, S. and **Raviyan, P.** 2015. 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.

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับชาติ

8. Thamaket, P. and **Raviyan, P.** 2015. Preparation and physical properties of carotenoids encapsulated in chitosan cross-linked tripolyphosphate nanoparticles. Food and Applied Bioscience Journal. 2: 69-84.

2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับนานาชาติ

1. Wiruch, P., **Naruenartwongsakul, S.** and Chalermchat, Y. 2019. Textural Properties, Resistant Starch, and in Vitro Starch Digestibility as Affected by Parboiling of Brown Glutinous Rice in a Retort Pouch. *Curr Res Nutr Food Sci*; 7(2). doi : <http://dx.doi.org/10.12944/CRNFSJ.7.2.24>
2. Jainan, A., Deenu, A., Raviyan, P., Sungsuwan, J., **Naruenartwongsakul, S.**, and 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.
3. Utama-ang, N., **Naruenartwongsakul, S.**, Phawatwiangnak K. and Samakradhamrongthai, R. 2016. Antioxidative effect of Assam Tea (*Camellia sinensis* Var. *Assamica*) extract on rice bran oil and its application in breakfast cereal. *Food Chemistry*. 221: 1733-1740.

การนำเสนอผลงานในที่ประชุมวิชาการระดับชาติ

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

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับนานาชาติ

1. Purnomo, E. H., Nindyautami, F. A., Konsue, N., and **Pathomrungruangsakul, 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
2. Techarang, J., Apichartsrangkoon, A., Phanchaisri, B., **Pathomrungruangsakul, 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.
3. Techarang, J., Apichartsrangkoon, A., **Pathomrungruangsakul, P.**, Chaikhom, 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.

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับชาติ

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

บทความทางวิชาการระดับชาติ

5. **ภัทวรา ปฐมรังษิย์กุล** และ พัชรินทร์ ระเบียบ. (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

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับนานาชาติ

1. Suriya, K. and **Jomduang, S.** 2019. The optimal formula of longan energy gel drink containing of high bioactive compounds and antioxidant activities. *International Journal of Food Engineering*. 5(4): 456-261.
2. Zainal Abidin, N.F.S. and **Jomduang, S.** 2019. Effect of Maturity Stages and Processing Methods on Physicochemical Characteristics of Arenga Gum Powder Produced from Industrial Discarded Sugar Palm Endosperms. *Food Bioscience Journal*. 7(1): 18-30.
3. Bunthawong, O. and **Jomduang, S.** 2019. Optimal pre-treatment processes for microwavable puffed Job's tears grains. *Chiang Mai University Journal of Natural Science*. 18 (1): 107-121.
4. Kaewruang, W., **Jomduang, S.**, Wangmao, D., Kongtawelert, P., Duangnin, N., Mahayosanan, N. Apinyanuwat, S., Chamkratoke, J., Limmanee, S., Choochai, A. and Ponjaruen, S. 2017. Effect of Thai Silkworm Pupa Extract on Activation of Vasodilation. *International Conference "Climate Changes and Chemicals- The New Sericulture Challenges" "CLISERI 2017"*. Sheki, Azerbaijan. April 2nd. – 7th. 2017.
5. Apinyanuwat, S., **Jomduang, S.**, Kaewruang, W., Mahayosanan, N. and Chamkratoke, J. 2017. Basic chemical composition and Antioxidant activities of Thai Silkworm and Silkworm Pupa. *International Conference "Climate Changes and Chemicals- The New Sericulture Challenges" "CLISERI 2017"*. Sheki, Azerbaijan. April 2nd. – 7th. 2017.
6. Bunthawong, O. and **Jomduang, S.** 2016. The optimal drying temperature and moisture content for microwavable puffed Job's tears grains. *Chiang Mai University Journal of Natural Science*. 15 (2): 163-173.

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับชาติ

7. **Jomduang, S.** and Anuduang, A. 2017. Production of Fried Silkworms Product. Final Research Report. Grant fund from Innovation Hub-Agriculture & Food Project. Thai Government. (in Thai).
8. **Jomduang, S.** 2017. Development of Semi-automatic Machine for Production of Longan Honey Cereal Bar Product. Final Research Report. Grant fund from Northern National Science Park and Supha Bee Company Limited. (in Thai).
9. **Jomduang, S.** 2016. Development of Vacuum Evaporator Machine for Manufacturing of Silkworms Pupa Extracted Product. Final Research Report. Grant fund from Northern National Science Park and Biosafe Holding Partnership Limited Company. (in Thai).
10. Anuduang, A. and **Jomduang, S.** 2016. Production of Dried Preserved Coffee Flavor Sugar Palm (*Arenga westerhoutii* Griffith) from By-product of Sugar Palm Factory. *Conferences Proceeding. The First Innovative Conferences of Graduated Study. Meajo University*. (1): 153-162. (in Thai).
11. **Jomduang, S.** 2016. Optimal Storage of Sugar Palm (*Arenga westerhoutii* Griffith) for Dried Preserved Sugar palm production. Grant fund from National Science and Technology Development Agency (NSTDA) and Udtaradit Junpanich Partnership Limited Company. (in Thai).
12. Pimsala, P., Verjantoro, T. In., **Jomduang, S.** and Peanmongkol, A. 2015. Effect of Types and Concentration of Whey Protein on Foam Properties from Water Dietary Fiber Solution Extracted from Pine apple. *Proceeding from The First Academic Conferences on National Food Engineering. Kasetsart University, Kamphaengseang Campus*. 27 March 2015: page 128-138.
13. **Jomduang, S.** 2015. Product and Process Development of Banana Pulp in Retortable Pouch. Final Research Report. Grant fund from National Science and Technology Development Agency (NSTDA) and Siri Wanich Company Limited. (in Thai).

5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พิไลรัก อินธิปัญญา

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับนานาชาติ

1. Phan, K. T. K., Phan, H. T., Boonyawan, D., **Intipunya, P.**, Brennan, C. S., Regenstein, J. M., and Phimolsiripol, Y. 2018. Non-thermal plasma for elimination of pesticide residues in mango. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*. 48: 164-171.
2. 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*. 58 (7): 1717-1725.
3. Sakdatorn, V., Thavarungkul, N., Srisukhumbowornchai, N. and **Intipunya, P.** 2018. Design and testing of magnetic field apparatus for improving flow properties of longan honey (*Dimocarpus longan* Luor). *Suranaree Journal of Science and Technology*. 25: 337-348.
4. 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*. 17: 307-320.
5. Manjai, R., Sungsuwan, J., **Intipunya, P.** and Jantarasri, P. 2018. Active wrapping paper against mango Anthracnose fungi and its releasing profiles. *Packaging Technology and Science*. 31: 421-431.
6. Suriyatem, R., Auras, R.A., **Intipunya, P.**, and 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): 122-133.
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.

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับชาติ

8. ธนกิจ ถาหมี และพิไลรัก อินธิปัญญา. 2559. การพัฒนาสูตรชาชงใบหม่อนผสมผลหม่อนโดยใช้การทดลองออกแบบส่วนผสม. *วารสารเกษตร*, 32(2), Pp. 235-245.

6. Assistant Professor Dr. Tri Indrarini Wirjantoro

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับนานาชาติ

1. Xainhiayang, S., Leksawasdi, N. and **Wirjantoro, T.I.** 2018. Antimicrobial activities of some herb and spices extracted by hydrodistillation and supercritical fluid extraction on the growth of *Escherichia coli*, *Salmonella* Typhimurium and *Staphylococcus aureus* in microbiological media. *Food and Applied Bioscience Journal*, 6(Special Issue on Food and Applied Bioscience): 218-239.
2. Yiale, Y., Surawang, S. and **Wirjantoro, T.I.** 2018. Identification of yeast species in *Sompuk*, a fermented vegetable from Vientiane Markets, Lao PDR. *Food and Applied Bioscience*, 6(Special Issue on Food and Applied Bioscience): 205-217.
3. Phianmongkhol, A. and **Wirjantoro, T.I.** 2016. Effect of ripening stage and vacuum pressure on vacuum impregnated mango 'Chok Anan'. *International Food Research Journal*. 23(3): 1085-1091.
4. Sripo, K., Phianmongkhol, A. and **Wirjantoro, T.I.** 2016. Effect of inoculum levels and final pH values on the antioxidant properties of black glutinous rice solution fermented by *Lactobacillus bulgaricus*. *International Food Research Journal*. 23(5): 2207-2213.
5. Thongrote, C., **Wirjantoro, T.I.** and Phianmongkhol, A. 2016. Effect of carbonation sources and its addition levels on carbonated mango juice. *International Food Research Journal*. 23(5): 2159-2165.

6. 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.
7. 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.
8. 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.

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับชาติ

9. Makmuang, C., Phianmongkhol, A. and Wirjantoro, T.I. 2016. Vacuum impregnated rice as affected by moisture contents and rice varieties. KKU Research Journal. 22(1): 299-309.
10. Benyakart, N., Phianmongkhol, A. and Wirjantoro, T.I. 2016. Effect of impregnation solution ratio and periods on vacuum impregnated papaya. KKU Research Journal. 22(1): 291-298.

7. อาจารย์ ดร.ศศิธร ไบผ่อง

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับนานาชาติ

1. Sangkam, J., Apichartsrangkoon, A., Baipong, S., Sriwattana, S., Tiampakdee, A., and Sintuya., P. 2019. Pre-blanching corn and pressurization effects on the physicochemical and microbiological qualities of corn milk. Food Bioscience, Vol. 31, October 2019, 100446.
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. Apichartsrangkoon, A., Chaikham, 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.
4. Chaikham, 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.

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับชาติ

5. Osiriphun, S., Baipong, S. and Chompoo, M. 2019, Efficacy of ozone application Efficacy of ozone and disinfection treatments on pathogens in fresh-cut vegetables, Food and Applied Bioscience Journal, Vol 7, Issue 3, (September-December. 2019)

การนำเสนอผลงานในที่ประชุมวิชาการระดับชาติ

6. 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.
7. 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.

8. 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.

18. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สุคันธา โอศิริพันธุ์

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับนานาชาติ

1. **Osiriphun, S.**, Baipong, S. and Chompoo, M. 2019, Efficacy of ozone application Efficacy of ozone and disinfection treatments on pathogens in fresh-cut vegetables, Food and Applied Bioscience Journal, Vol 7, Issue 3, (September-December. 2019)
2. Tharnpichet, N., Jirattananangri, W., **Osiriphun, S.**, Peepathum, P. and Mitranun, W. 2019, Product Development of Rice Energy Gel and Effect on Blood Glucose and Lactate Concentration in General Sport Subject, International Journal of Food Engineering (IJFE, ISSN: 2301-3664), Vol. 5, No. 4, pp. 234-241. (selected paper).
3. **Osiriphun, S.**, Raviyan, P., Poonlarp, P. and Boonyakiat, D. 2019, Sensitivity analysis of E. coli and S. aureus of mixed salad vegetables during washing step at packing house. Journal of Food Safety and Hygiene, Vol. 5, No.1, pp. 43-49.
- 4.. 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.

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับชาติ

5. **Osiriphun, S.**, Wongsuriyasak, S. and Chakrabandhu, Y. 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.

การนำเสนอผลงานในที่ประชุมวิชาการระดับชาติ

6. **Osiriphun, S.**, Poonlarp, P., Boonyakiat, D. and Raviyan, P. 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

7. **Osiriphun, S.** 2018. Physical Hazard in Food, Burapha Science Journal, Vol. 23, No.1 pp. 237 -246. (in Thai)

9. รองศาสตราจารย์ ดร. พิชญ์ พูลลาภ

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับนานาชาติ

1. **Poonlarp, P.** and Boonyakiat, D. 2019. Effects of storage temperature and modified atmosphere on physico-chemical qualities of fresh Figs cv. Brown turkey. Acta Horti (in Press).
2. Boonyakiat, D. and **Poonlarp, P.** 2019. Effects of high carbon dioxide concentration on quality and postharvest disease control of strawberries. Acta Horti. (in press).
3. Wongthong, P., Booyakiet, D. and **Poonlarp, P.** 2019. Extending the life and qualities of baby cos lettuce using commercial precooling systems. Postharvest Biology and Technology. 150: 60-70.

4. Wanakamol, W. and **Poonlarp, P.** 2018. Effects of frying temperature, frying time and cycles on physicochemical properties of vacuum fried pineapple chip and shelf life prediction. *International Food Research Journal*. 25(6): 2683-2690.
5. Yusuk, P., Thumdee, S., **Poonlarp, P.** and Boonyakiat, D. 2018. Effect of season and harvesting time on quality of organic Pak choi (*Brassica rapa* var. *chinensis*). *Thai Journal of Agricultural Science*. 51 (1): 18-31.
6. **Poonlarp, P.** and Boomyakiat. D. 2018. Improving postharvest handling of the Royal project vegetables. *Acta Hortic*. 1194 (86):595-601.
7. Boonyakiat, D. and **Poonlarp, P.** 2018. Research and development on postharvest management of the Royal Project flowers. *Acta Hortic*. 1194 (85): 587-594.
8. Maniwar, 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.
9. 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.
10. **Poonlarp, B. P.** and Boonyakiat. D. 2015. Application of vacuum cooling technology and packaging for improvement of quality of chinese kale. *Chiang Mai University Journal of Natural Sciences*. 14 (2): 143-151.

การนำเสนอผลงานในที่ประชุมวิชาการระดับนานาชาติ

1. Wanakamol, W., Boonyakiat, D. and **Poonlarp, P.** Weight Loss Prediction after Vacuum Precooling of Fresh-cut Cos Lettuce using Artificial Neural Networks (ANNs). *Food and Applied Bioscience International Conference*, February 1-2, 2018. The Empress Hotel, Chiang Mai, Thailand.
2. **Poonlarp, P.,** Boonyakiat, D., Chuamuangphan, C. and Chanta, M. 2018. Postharvest Losses and Handling Improvement of Organic Pak-choi and Choy Sum. *CSAGFS 2018: 20th International Conference on Sustainable Agriculture and Global Food Security*, Stockholm, Sweden, July 12 - 13, 2018.
3. **Poonlarp, P.,** Boonyakiat, D., Chuamuangphan, C. and Chanta, M. 2017. Effects of Storage Temperature and Modified Atmosphere on Physico-chemical qualities of Fresh Figs cv. Brown Turkey. *XII International Controlled and Modified Atmosphere Research Conference - CaMa2017*, Warsaw, Poland. 18-22 June, 2017.
4. Boonyakiat, D., **Poonlarp, P.,** Chuamuangphan, C. and Chanta, M. 2017. Effects of High Carbon Dioxide Concentration on Quality and Postharvest Disease Control of Strawberries. *XII International Controlled and Modified Atmosphere Research Conference - CaMa2017*, Warsaw, Poland. 18-22 June, 2017.
5. **Poonlarp, P.,** Boonyakiat, D., Chuamuangphan, C. and Chanta, M. 2016. Improving Postharvest Handling of the Royal Project Vegetables. *VIII International Postharvest Symposium*, Cartagena, Spain. 21-24 June, 2016.
6. Boonyakiat, D., **Poonlarp, P.,** Chuamuangphan, C. and Chanta, M. 2016. Research and Development on Postharvest Management of the Royal Project Flowers. *VIII International Postharvest Symposium*, Cartagena, Spain. 21-24 June 2016.

7. **Poonlarp, P.**, Boonyakiat D., and Chanhom, N. 2015. Effect of EMA Packaging on Quality of Bi-color Sweet Corn. 29th EFFoST Conference Food Science Research and Innovation: Delivering sustainable solutions to the global economy and society 10-12 November 2015, Athens, Greece.
8. Parinyanat, S., Khiewnavawongsa, S., and **Poonlarp, P.** 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.
9. **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.

การนำเสนอผลงานในที่ประชุมวิชาการระดับชาติ

1. ปรีศนีย์ กองวงศ์, วริศรา วนากมล, ดนัย บุญยเกียรติ และ **พิชญา พูลลาภ**. การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีการลดอุณหภูมิสำหรับพืชผักของมูลนิธิโครงการหลวง การประชุมวิชาการวิทยากรหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 16 วันที่ 12 – 13 กรกฎาคม 2561 โรงแรมแลนด์ ดูนส์ เจ้าหลาว บีช รีสอร์ท จังหวัดจันทบุรี
2. วริศรา วนากมล, ปรีศนีย์ กองวงศ์, ดนัย บุญยเกียรติ และ **พิชญา พูลลาภ**. พารามิเตอร์การลดอุณหภูมิแบบสุญญากาศที่เหมาะสมสำหรับผักกาดหวานและโอ๊คลิฟแดงตัดแต่งพร้อมบริโภค. การประชุมวิชาการวิทยากรหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 16 วันที่ 12 – 13 กรกฎาคม 2561 โรงแรมแลนด์ ดูนส์ เจ้าหลาว บีช รีสอร์ท จังหวัดจันทบุรี
3. ฉันทชนก ยอเสน, **พิชญา พูลลาภ** และ ดนัย บุญยเกียรติ. ผลของการลดอุณหภูมิแบบสุญญากาศและชนิดของบรรจุภัณฑ์ต่อคุณภาพของสลัดผักกาดหอมตัดแต่งพร้อมบริโภค. การประชุมวิชาการวิทยากรหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 15 วันที่ 13-14 กรกฎาคม 2560 ณ โรงแรมอวานีขอนแก่นไฮเทล แอนคอนเวนชันเซ็นเตอร์ จังหวัดขอนแก่น
4. ชัยพิชิต เชื้อเมืองพาน, ดนัย บุญยเกียรติ และ **พิชญา พูลลาภ**. สภาพการทำงานที่เหมาะสมสำหรับการลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศของผักเบบี้คอส ผักบรอกโคลีนี ผักกาดหอมโอ๊คลิฟ และผักกาดหอมใบแดง. การประชุมวิชาการวิทยากรหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 15 วันที่ 13-14 กรกฎาคม 2560 ณ โรงแรมอวานีขอนแก่นไฮเทล แอนคอนเวนชันเซ็นเตอร์ จังหวัดขอนแก่น

10. รองศาสตราจารย์ ดร.นพพล เล็กสวัสดิ์

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับนานาชาติ

1. Phanumong, 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.
2. Qi, W., Zhang, Y., **Leksawasdi, N.**, Zhuang, X., Yu, Q., Yuan, Z., and Wang, W. 2019. Production of furfural with high yields from corncob under extremely low water / solid ratios. *Renewable Energy*. 144: 139-146.
3. Watanabe, M., Yamada, C., Maeda, I., Techapun, C., Kuntiya, A., **Leksawasdi, N.**, Seesuriyachan, P., Chaiyaso, T., Takenaka, S., Shiono, T., Nakamura, K., and Endo, S. 2019. Evaluating of quality of rice bran protein concentrate prepared by a combination of isoelectronic precipitation and electrolyzed water treatment. *LWT - Food Science and Technology*. 99: 262-267.
4. Yakul, K., Takenaka, S., Nakamura, K., Techapun, C., **Leksawasdi, N.**, Seesuriyachan, P., Watanabe, M., and Chaiyaso, T. 2019. Characterization of thermostable alkaline protease from *Bacillus halodurans* SE5 and its application in degumming coupled with sericin hydrolysate production from yellow cocoon. *Process Biochemistry*. 78: 63-70.

5. 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.
6. Cheung, C.K.-L., **Leksawasdi, N.**, and Doran, P.M. 2018. Bioreactor scale-down studies of suspended plant cell cultures. *American Institute of Chemical Engineers (AIChE) Journal*. 64 (12): 4281-4288.
7. Jantanasakulwong, K., Wongsuriyasak, S., Ratchtanapn, P., Seesuriyachan, P., Chaiyaso, T., **Leksawasdi, N.**, and Techapun, C. 2018. Mechanical properties improvement of thermoplastic corn starch and polyethylene-grafted-maleicanhydride blending by Na⁺ ions neutralization of carboxymethyl cellulose. *International Journal of Biological Macromolecules*. 120: 297-301.
8. Khemacheewakul, J., Techapun, C., Kuntiya, A., Sanguanchaipaiwong, V., Chaiyaso, T., Hanmoungjai, P., Seesuriyachan, P., **Leksawasdi, N.**, Nunta, R., Sommanee, S., Jantanasakulwong, K., Chakrabandhu, Y., and 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.
9. 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(20): 10922–10929.
10. Nunta, R., Techapun, C., Kuntiya, A., Hanmoungjai, P., Moukamnerd, C., Khemacheewakul, J., Sommanee, S., Reungsang, A., Kongkeitkajorn, M.B., and **Leksawasdi, N.** 2018. Ethanol and phenylacetyl-carbinol 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(11):e13815.
11. Prommajak, T., Rattanapanone, N., and **Leksawasdi, N.** 2018. Optimizing tannin precipitation in cashew apple juice. *Chiang Mai University Journal of Natural Sciences*. 17(1): 13-24.
12. 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(3): 3640-3648.
14. Sanguanchaipaiwong, V., and **Leksawasdi, N.** 2018. Butanol production by *Clostridium beijerinckii* from pineapple waste juice. *Energy Procedia*. 153: 231-236.
15. 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 halotolerant serine protease from a new isolate of *Bacillus subtilis*. *Biotechnology Letters*. 40(1): 189-196.
16. Trafiatek 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.
17. Wang, H., Zhang, Y., Zhou, W., **Leksawasdi, N.**, and Liu, T. 2018. Mechanism and enhancement of lipid accumulation in filamentous oleaginous microalgae *Tribonema minus* under heterotrophic condition. *Biotechnology for Biofuels*. 11:328 1–14.
18. Xainhiayang, S., **Leksawasdi, N.**, and Wirjantoro, T.I. 2018. Antimicrobial activities of some herb and spices extracted by hydrodistillation and supercritical fluid extraction on the growth of *Escherichia coli*, *Salmonella Typhimurium* and *Staphylococcus aureus* in microbiological media. *Food and Applied Bioscience Journal*. 6(Special Issue): 218-239.

19. 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.
20. Sanguanchaipaiwong, V., and **Leksawasdi, N.** 2017. Using glycerol as a sole carbon source for *Clostridium beijerinckii* fermentation. *Energy Procedia*. 138: 1105-1109.
21. 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.
22. Watanabe, M., Techapun, C., Kuntiya, A., **Leksawasdi, N.**, Seesuriyachan, P., Chaiyaso, T., Takenaka, S., Maeda, I., Koyama, M., and Nakamura, K. 2017. Extracellular protease derived from lactic acid bacteria stimulates the fermentative lactic acid production from the by-products of rice as a biomass refinery function. *Journal of Bioscience and Bioengineering*. 123(2): 245-251.
23. Yuvadetakun, 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.
24. 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.
25. Jantanasakulwong, K., **Leksawasdi, N.**, Seesuriyachan, P., Wongsuriyasak, S., Techapun, C., and Ougizawa, T. 2016. Reactive blending of thermoplastic starch and polyethylene-graft-maleic anhydride with chitosan as compatibilizer. *Carbohydrate Polymers*. 153: 89-95.
26. Jantanasakulwong, K., **Leksawasdi, N.**, Seesuriyachan, P., Wongsuriyasak, S., Techapun, C., and Ougizawa, T. 2016. Reactive blending of thermoplastic starch, epoxidized natural rubber and chitosan. *European Polymer Journal*. 84: 292-299.
27. Monkoondee, S., Kuntiya, A., Chaiyaso, T., **Leksawasdi, N.**, Techapun, C., Kawee-ai, A., and Seesuriyachan, P. 2016. Treatability of cheese whey for single-cell protein production in nonsterile 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.
28. Monkoondee, S., Kuntiya, A., Chaiyaso, T., **Leksawasdi, N.**, Techapun, C., Kawee-ai, A., and Seesuriyachan, P. 2016. Treatability of cheese whey for single-cell protein production in nonsterile 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.
29. 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.
30. 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.

31. 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(2): 163–174.
32. 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.
33. 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 alpha-amylases from *Bacillus subtilis* strain FP133. *Journal of Basic Microbiology*. 55(6): 780-789.
34. 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.

การนำเสนอผลงานในที่ประชุมวิชาการระดับนานาชาติ

1. **Leksawasdi, N.**, Jinsiriwanit, S., Moukamnerd, J., Kuntiya, A., Chaiyaso, T., Hanmuangjai, P., Seesuriyachan, P., Maniyom, S., Jantanasakulwong, K., Tochampa, W., Sommanee, S., Nunta, R., Wattanapanom, S., Mahakuntha, C., Khemacheewakul, J., Sanguanchaipaiwong, V., and Techapun, C. 2018. Biorefinery Production from Biomaterials by Zero Waste Technology: Year I & II. The NSFC-NRCT Programme. Qingdao Institute of Bioenergy and Bioprocess Technology, Chinese Academy of Sciences, Qingdao, People Republic of China. 19 – 22 August 2018. Oral Presentation: 15.30 – 16.00, 20 August 2018.
2. **Leksawasdi, N.**, Jinsiriwanit, S., Moukamnerd, J., Kuntiya, A., Chaiyaso, T., Hanmuangjai, P., Seesuriyachan, P., Maniyom, S., Jantanasakulwong, K., Tochampa, W., Sommanee, S., Nunta, R., Wattanapanom, S., Mahakuntha, C., Khemacheewakul, J., Sanguanchaipaiwong, V., and Techapun, C. 2018. Biorefinery production from Biomaterials by Zero Waste Technology Year I & II. First Meeting of One Belt One Road Initiative : China – ASEAN Food Innovation Alliance. Dongtang Meeting Room (2nd Floor), School of Food Science and Engineering, South China University of Technology, Guangzhou, People Republic of China. 9 – 11 October 2018. (Oral Presentation: 09.30 – 09.50, 11 October 2018).
3. **Leksawasdi, N.**, Jinsiriwanit, S., Moukamnerd, J., Kuntiya, A., Chaiyaso, T., Hanmuangjai, P., Seesuriyachan, P., Maniyom, S., Jantanasakulwong, K., Tochampa, W., Sommanee, S., Nunta, R., Wattanapanom, S., Mahakuntha, C., Khemacheewakul, J., Sanguanchaipaiwong, V., and Techapun, C. 2018. Biorefinery Production from Biomaterials by Zero Waste Technology Year I & II. The 6th International Conference on Biomass Energy 2018: Session F (Polygeneration). Conference Room #3 (4th Floor, Nanyuan Building), Zhongnan Garden Hotel Wuhan, Wuhan, People Republic of China. 16 – 19 October 2018. (Oral Presentation: 10.25 – 10.50, 18 October 2018).
4. **Leksawasdi, N.**, Jinsiriwanit, S., Moukamnerd, J., Kuntiya, A., Chaiyaso, T., Hanmuangjai, P., Seesuriyachan, P., Maniyom, S., Jantanasakulwong, K., Tochampa, W., Sommanee, S., Nunta, R., Wattanapanom, S., Mahakuntha, C., Khemacheewakul, J., Sanguanchaipaiwong, V., and Techapun, C. 2018. Biorefinery production from Biomaterials by Zero Waste Technology Year I & II. The 9th Renewable Energy Workshop between China and Thailand. Conference Room #1 (1st Floor), Furama Hotel, Chiang Mai, Thailand. 5 – 8 December 2018. (Oral Presentation: 13.40 – 14.00, 6 December 2018).

5. Nakayama, Y., Techapun, C., Kuntiya, A., **Leksawasdi, N.**, Seesuriyachan, P., Chaiyaso, T., Takenaka, S., and Watanabe, M. 2018. Recovery and purification of phytin from defatted rice bran by using ISFEWT process. FAB 2018 - International Conference on Food and Applied Bioscience: Trends and Innovation in Food and Biotechnology. 1st-2nd February 2018. The Empress Chiang Mai Hotel, Chiang Mai, Thailand (Poster presentation, P-75).
6. Nunta, R., Techapun, C., Kuntiya, A., Hanmoungjai, P., Moukamnerd, C., Khemacheewakul, J., Sommanee, S., and **Leksawasdi, N.** 2018. Comparison of Organic Phases for Phenylacetylcarbinol Production in a Biphasic Emulsion Biotransformation System Using Yeast Whole Cells Cultivated in Fresh Longan Juice. The 2018 Qingdao International Technology Transfer Conference – Synthetic Biology Workshop : Keynote Lecture. Lecture Hall 214, Qingdao Institute of Bioenergy and Bioprocess Technology, Chinese Academy of Sciences, Qingdao, People Republic of China. 13 – 16 November 2018. (Keynote Lecture: Conference Booklet P.28, 17.40 – 18.00, 14 November 2018).
7. Nunta, R., Techapun, C., Muenseema, J., Wattapanom, S., Sommanee, S., Mahakhunta, C., and **Leksawasdi, N.** 2018. Implementation of Fresh Longan Solid Waste as Substrate in Production System for Whole Cells of Yeast *Candida tropicalis* TISTR 5306 in Batch and Continuous Modes. Asian Federation of Biotechnology (AFOB) Summer Forum 2018 : Current Issues in Biotechnology for Human Health and Welfare in Asia 22nd - 24th August 2018. Holiday Inn Incheon Songdo, Incheon, South Korea (Poster presentation – P42).
8. Nunta, R., Techapun, C., Khemacheewakul, J., Sommanee, S., and **Leksawasdi, N.** 2018. Effect of Carbon to Nitrogen Ratio (C/N ratio) on Growth of *Candida tropicalis* TISTR 5306 during Cultivation in Fresh Longan Juice. The 6th International Conference on Biomass Energy 2018 : Poster Session. Conference Room #3 (4th Floor, Nanyuan Building), Zhongnan Garden Hotel Wuhan, Wuhan, People Republic of China. 16 – 19 October 2018. (Poster Presentation: 761815 – P2-59, 10.25 – 10.50, 17 - 18 October 2018). ผลงานนี้ได้รับรางวัลการนำเสนอโปสเตอร์ อันดับที่ 3.
9. Techapun, C., **Leksawasdi, N.**, and Wangteui, S. 2018. Trends and Policies in Bioenergy and Biomass in Thailand. The 6th International Conference on Biomass Energy 2018 : Session A (Policies /Strategies & Microalgae). Conference Room #1 (4th Floor, Nanyuan Building), Zhongnan Garden Hotel Wuhan, Wuhan, People Republic of China. 16 – 19 October 2018. (Oral Presentation: 13.30 – 13.55, 17 October 2018).
10. Yamamura, Y., Techapun, C., Kuntiya, A., **Leksawasdi, N.**, Seesuriyachan, P., Chaiyaso, T., Takenaka, S., and Watanabe, M. 2018. Characteristics of fermentative L-(+)-lactic acid production from nonsterilized by-product of rice by LAB's and its relationship with formation of microbial consortia in SSF. FAB 2018 - International Conference on Food and Applied Bioscience: Trends and Innovation in Food and Biotechnology. 1st-2nd February 2018. The Empress Chiang Mai Hotel, Chiang Mai, Thailand (Poster presentation, P-76)
11. Boonchuay, P. Kuntiya, A., Techapun, C., **Leksawasdi, N.**, Seesuriyachan, P., Hanmoungjai, P., Watanabe, M., Takenaka, S., and Chaiyaso, T. 2017. Optimization of fermentable sugar production from cellulose-rich corncob residue, a solid waste from xylooligosaccharides production process. The 29th Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology and International Conference. 23rd-25th November 2017. Swissôtel Le Concorde, Bangkok, Thailand (Poster presentation, FA-P-120).
12. Chaiyaso, T., Boonchuay, P., Kuntiya, A., Techapun, C., **Leksawasdi, N.**, Seesuriyachan, P., Watanabe, M., and Takenaka, S. 2017. Integrated process for xylooligosaccharides (XOs) and bioethanol productions from corncob. International Joint Seminar Core to Core Program A. Advanced

Research Networks “Establishment of an international research core for new bio-research fields with microbes from tropical areas (World-class research hub of tropical microbial resources and their utilization)” and e-ASIA JRP kick-off meeting (Part of The Thailand Research EXPO 2017), 26th August 2017, The Centara Grand & Bangkok Convention Centre, Central World, Thailand (Oral Presentation).

13. Chaiyaso, T., Boonchuay, P., Kuntiya, A., Techapun, C., **Leksawasdi, N.**, Seesuriyachan, P., Watanabe, M., and Takenata, S. 2017. Integrated process for xylooligosaccharides (XOS) and bioethanol productions from corncob. The 7th International Conference on Fermentation Technology for Value Added Agricultural Products (FERVAPP 2017). Pullman Khon Kaen Raja Orchid Hotel, Khon Kaen, Thailand. 25 – 28 July 2017. (Oral Presentation, 25 - 28 July 2017).
14. Jinsiriwanit, S., Maniyom, S., and **Leksawasdi, N.** 2017. Astaxanthin production by *Xanthophyllomyces dendrorhous* with sweet sorghum juice as carbon source. The 7th International Conference on Fermentation Technology for Value Added Agricultural Products (FERVAPP 2017). Pullman Khon Kaen Raja Orchid Hotel, Khon Kaen, Thailand. 25 – 28 July 2017. (Poster Presentation, 25 - 28 July 2017).
15. **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. 2017. Biorefinery Production from Biomaterials by Zero Waste Technology Year I & II. The 8th Renewable Energy Workshop. Shanghai Jiao Tong University, Minghang Campus, Shanghai, People Republic of China. 19 – 22 November 2017. (Oral Presentation: 10.00 – 10.20, 21 November 2017).
16. Takenaka, S., Yoshinami, J., Takada, A., Kuntiya, A., Techapun, C., **Leksawasdi, N.**, Seesuriyachan, P., Chaiyaso, T., Watanabe, M., Tanaka, K., and Yoshida, K.-I. 2017. Gene cloning and characterization of a halotolerant serine protease from *Bacillus subtilis* isolated from Thai traditional fermented shrimp paste. Japan Society for Bioscience, Biotechnology, and Agrochemistry. Kansai-ChushikokuNishinippon Joint Meeting. Osaka, 22nd September 2017. Abstract book p. 4 (Ba-05).
17. Watanabe, M., Techapun, C., Kuntiya, A., **Leksawasdi, N.**, Seesuriyachan, P., Chaiyaso, T., and Takenaka, S. 2017. Extracellular protease derived from lactic acid bacteria stimulates the fermentative lactic acid production from by-products of rice as a biomass refinery function. The 7th International Conference on Fermentation Technology for Value Added Agricultural Products (FERVAPP 2017). Pullman Khon Kaen Raja Orchid Hotel, Khon Kaen, Thailand. 25 – 28 July 2017. (Oral Presentation, 25 - 28 July 2017).
18. Yakul, K., Kuntiya, A., Techapun, C., **Leksawasdi, N.**, Seesuriyachan, P., Watanabe, M., Nakamura, K., Takenaka, S., and Chaiyaso, T. 2017. Optimization production of thermostable alkaline-protease from *Bacillus halodurans* SE5 and its application on bioactive peptides production from sericin. The 29th Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology and International Conference. 23rd-25th November 2017. Swissôtel Le Concorde, Bangkok, Thailand (Oral presentation, FA-O-105)
19. **Leksawasdi, N.**, Seesuriyachan, P., Chaiyaso, T., Jinsiriwanit, S., Moukamnerd, J., and Techapun, C. 2016. Biorefinery Production from Biomaterials by Zero Waste Technology: Progress Report. Basic Research for Biorefinery of Lignocellulose to Produce Ethanol with Zero Waste. Qingdao Institute of Bioenergy and Bioprocess Technology, Chinese Academy of Sciences, Qingdao, People Republic of China. 19 – 20 August 2016. (Oral Presentation: 09.40 – 10.10, 19 August 2016).

20. Chaiyaso, T., Manowattana, A., Techapun, C., **Leksawasdi, N.**, Seesuriyachan, P., and Watanabe, M. 2016. High efficiency bioconversion of crude glycerol into lipids and carotenoids by *Sporidiobolus pararoseus* operating in the airlift bioreactor. The 5th International Conference on Biomass Energy & Exhibition (ICBE 2016). China National Convention Center, Beijing, People Republic of China. 16 – 19 October 2016. Oral Presentation: 08.55 – 09.15, 18 October 2016.
21. Jantanasakulwong, K., **Leksawasdi, N.**, Seesuriyachan, P., Wongsuriyasak, S., Techapun, C., and Ougizawa, T. 2016. Reactive blending of thermoplastic starch, epoxidized natural rubber and chitosan. 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: 10.55 – 11.15, 18 October 2016.
22. Nunta, R., Sommanee, S., Kummee, C., Parnkaew, S., Techapun, C., Kuntiya, A., Sanguanthaipaiwong, V., Khemacheewakul, J., Chaiyaso, T., Hanmoungjai, P., Seesuriyachan, P., Leksawasdi, N., Mahakuntha, C., Dechsang, S., and **Leksawasdi, N.** 2016. Ethanol Production from *Saccharomyces cerevisiae* TISTR 5606 and *Candida tropicalis* TISTR 5306 using longan solid waste as a carbon source. The Third International Conference on Food and Applied Bioscience 2016. The Empress Hotel, Chiang Mai, Thailand. 4 - 5 February 2016. (Poster Presentation).
23. **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., Sanguanthaipaiwong, 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, 17th October 2016 (Third Prize Oral Presentation Award).
24. **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., Sanguanthaipaiwong, V., and Techapun, C. 2016. Biorefinery Production from Biomaterials by Zero Waste Technology. The 7th Renewable Energy Workshop between China and Thailand. Duangtawan Hotel, Chiang Mai, Thailand. 28 November – 2 December 2016. Oral Presentation: 14.20 – 14.40, 29 November 2016.
25. **Leksawasdi, N.**, Sommanee, S., Nunta, R., Leksawasdi, N., and Techapun, C. 2016. Technological Assessment of Ethanol Production Processes from Agricultural and Agro-Industrial Wastes. The First Sino – Thai Joint Research Project Workshop. Meeting Room 4, Faculty of Agro-Industry, Chiang Mai University, Chiang Mai, Thailand. 26 January – 4 February 2016. (Oral Presentation: 13.30 – 14.00, 28 January 2016).
26. Seesuriyachan, P., Ritthibut, N., Kawee-ai, A., Tantiwa, N., Kuntiya, A., Techapun, C., Chaiyaso, T., **Leksawasdi, N.**, and Hanmoungjai, P. 2016. Simultaneous fructo- and inulo-oligosaccharides production using co-substrates of Jerusalem artichoke and sucrose by enzymatic synthesis: high value added products in bioethanol fermentation. 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: 09.35 – 09.55, 18 October 2016.

27. **Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., Chaiyaso, T., and Techapun, C.** 2015. Production of Bioethanol, Biobutanol, and High Value Chemical Compounds in Zero Waste Process. The First International Bioenergy (Shanghai) Exhibition and Asian Bioenergy Conference (IBSCE). Room Guang Da No. 08, Shanghai Everbright (Guangda) Convention & Exhibition Center, Shanghai, People Republic of China. 21 – 23 October 2015. (Oral Presentation: 09.20 – 09.40, 23 October 2015).

บทความวิชาการ

1. **นพพล เล็กสวัสดิ์.** 2560. กรณีศึกษาการบูรณาการองค์ความรู้ในยุค Thailand 4.0: กลไกการจับสารตั้งต้นโดยเอนไซม์แบบแม่กุญแจ-ลูกกุญแจและกลไกการชักนำให้เหมาะสม ที่นำไปสู่การพัฒนาเอนไซม์แคปโตฟิล (ยาลดความดันโลหิต) และยาอินดิโนเวียร์ (ยาด้านไวรัสเอชไอวี). สมาคมนักเรียนทุนรัฐบาลไทย 2560. หน้า 165 - 174.
2. **นพพล เล็กสวัสดิ์.** 2560. กลไกการลดพลังงานก่อกัมมันต์และกลไกการเลือกเร่งปฏิกิริยาอินแนทโอเมอร์เฉพาะชนิดโดยเอนไซม์. สมาคมนักเรียนทุนรัฐบาลไทย 2559. หน้า 72 - 82.
3. **นพพล เล็กสวัสดิ์.** 2559. การผลิตสารเคมีที่มีโครงสร้างสามมิติแตกต่างกันด้วยเอนไซม์ และการใช้ประโยชน์จากตัวเร่งปฏิกิริยาชีวภาพ. สมาคมนักเรียนทุนรัฐบาลไทย 2558. หน้า 151 - 159.

หนังสือ

1. **นพพล เล็กสวัสดิ์.** 2559. เอนไซม์และจลนพลศาสตร์เอนไซม์. สานักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. นพบุรีการพิมพ์: เชียงใหม่. 416 หน้า. ISBN 978-616-413-620-5.
2. **นพพล เล็กสวัสดิ์, พิษญา พูลลาภ และเมธินี เทวซึ่งเจริญ.** 2558. โครงการวิจัยการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ผลไม้เศรษฐกิจเพื่อการพัฒนาเกษตรที่สูงอย่างยั่งยืน ระยะที่ 1 – 4 ใน พืชยา สรวมศิริ สุวรรณา ประณีตวตกุล จักรกฤษณ์ พจนศิลป์ (บรรณาธิการ). นวัตกรรมเพื่อการจัดการพื้นที่สูงอย่างยั่งยืนภายใต้กระแสพัฒนาการของโลก: บทสังเคราะห์เชิงกลยุทธ์จากผลการวิจัยภายใต้ความร่วมมือ ไทย - เยอรมัน (The Uplands Program) (หน้า 101– 109). วนิดาการพิมพ์: เชียงใหม่. 270 หน้า. ISBN 978-974-326-627-0.

ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น

1. **นพพล เล็กสวัสดิ์ และชรินทร์ เตชะพันธุ์.** 2560. คู่มือเครื่องปั่นเหวี่ยงแยกผลึกน้ำตาล, เลขคำขอ 350207, สัญลักษณ์ ว. 39941 สำนักลิขสิทธิ์ ส่วนจัดการงานลิขสิทธิ์ กรมทรัพย์สินทางปัญญา, วันที่รับคำขอ 13/01/2560. วันที่ออกหนังสือรับรองการแจ้งข้อมูล 18/01/2560.
2. **นพพล เล็กสวัสดิ์ และชรินทร์ เตชะพันธุ์.** 2560. คู่มือเครื่องทำระเหยระบบสุญญากาศ, เลขคำขอ 350206, สัญลักษณ์ ว. 39940 สำนักลิขสิทธิ์ ส่วนจัดการงานลิขสิทธิ์ กรมทรัพย์สินทางปัญญา, วันที่รับคำขอ 13/01/2560. วันที่ออกหนังสือรับรองการแจ้งข้อมูล 18/01/2560.

11. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยงยุทธ เฉลิมชาติ

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับนานาชาติ

1. Wiruch, P., Naruenartwongsakul, S. and **Chalermchat, Y.** Textural Properties, Resistant Starch, and in Vitro Starch Digestibility as Affected by Parboiling of Brown Glutinous Rice in a Retort Pouch. *Curr Res Nutr Food Sci* 2019; 7(2). doi : <http://dx.doi.org/10.12944/CRNFSJ.7.2.24>.

บทความทางวิชาการ

2. Lertchirakarn, P., Muangrat, R. and **Chalermchat, Y.** 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.

3. 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 ศูนย์ประชุมนานาชาติเอ็มเพรส โรงแรมดิเอ็มเพรส 214-221.

12. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับนานาชาติ

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.

การนำเสนอผลงานในที่ประชุมวิชาการระดับนานาชาติ

2. **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.
3. **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

การนำเสนอผลงานในที่ประชุมวิชาการระดับชาติ

4. 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
5. 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
6. 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
7. 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

13. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รัตนา ม่วงรัตน์

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับชาติ

1. รัตนา ม่วงรัตน์ จารุวรรณ จินดากุล และวรรณัฐ อินปันบุตร. 2560. การสกัดร่วมกับการกักเก็บสารหอม 2-Acetyl-1-Pyrroline จากใบเตยด้วยแป้งข้าวเจ้าที่ผ่านการเกิดเจลลาตินในเซชันภายใต้สภาวะหม้อนึ่งอัดไอเพื่อใช้เคลือบข้าวขาวพิจิตร. วารสารเกษตร. ปีที่ 33 ฉบับที่ 2. ประจำเดือนพฤษภาคม-สิงหาคม 2560. 299-310.

2. **รัตนา ม่วงรัตน์** วรรณิการ์ เรือนหล้า และธัญชนก กันทวงศ์. 2560. ปัจจัยที่มีผลต่อสารสกัดแอนโทไซยานินที่ได้จากเมล็ดแห้งข้าวโพดข้าวเหนียวสีม่วงด้วยเทคนิคการสกัดด้วยน้ำที่สภาวะต่ำกว่าจุดวิกฤติและฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของสารสกัด. 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 ปนิตดา ศุทธกิจ. 2558. ผลของสภาวะต่าง ๆ ในการสกัดแบบอัลตราโซนิคต่อปริมาณแอนโทไซยานินทั้งหมดของข้าวโพดข้าวเหนียวสีม่วง. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ปีที่ 23 ฉบับที่ 5 (ฉบับพิเศษ). หน้า 783-796.

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับนานาชาติ

6. **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.
7. **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.
8. **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.
9. **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.
10. **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.

การนำเสนอผลงานในที่ประชุมทางวิชาการระดับชาติ

11. Phattaraporn Lertchirakarn, **Muangrat, R.** and Yongyut Chalerchat, Y. 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
12. เยาวเรศ ทิพย์สุวรรณ **รัตนา ม่วงรัตน์** ยงยุทธ เฉลิมชาติ วชิระ จิระรัตนรังษี และปิยวรรณ สิมะไพศาล. 2560. การนำสารสกัดจากแก่นฝางมาใช้ในการยับยั้งแบคทีเรียก่อโรคในอาหาร. การประชุมวิชาการและประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 1 “เทิดพระเกียรติวันแม่แห่งชาติ สู่ความมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน” วันที่ 17-18 สิงหาคม 2560 ณ ศูนย์ประชุมนานาชาติดิเอ็มเพรส โรงแรมดิเอ็มเพรส จังหวัดเชียงใหม่. 214-221.
13. กวินนา ราวิชัย **รัตนา ม่วงรัตน์** และ วชิระ จิระรัตนรังษี. 2560. ผลของมอลโตเดกซ์ทริน และกัมอะราบิกในกระบวนการกักเก็บสารประกอบฟีนอลิกจากน้ำหมักเมี่ยงด้วยวิธีการทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง. การประชุมวิชาการและประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 1 “เทิดพระเกียรติวันแม่แห่งชาติ สู่ความมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน” วันที่ 17-18 สิงหาคม 2560 ณ ศูนย์ประชุมนานาชาติดิเอ็มเพรส โรงแรมดิเอ็มเพรส จังหวัดเชียงใหม่. 175-182.

14. 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

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

14. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุธี วังเตื่อย

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับนานาชาติ

1. Wangtueai, S., Maneerote, J., Seesuriyachan, P., Phimolsiripol, Y., Laokuldilok, T., Surawang, S., Regenstein, J. M. 2020. Combination Effects of Phosphate and NaCl on Physicochemical, Microbiological, and Sensory Properties of Frozen Nile Tilapia (*Oreochromis niloticus*) Fillets during Frozen Storage. *Walailak Journal of Science and Technology*. 17: (In Press).
2. Boontakham, P., Sookwong, P., Jongkaewwattana, S., Wangtueai, S., and Mahatheeranont, S. 2019. Comparison of grain yield and 2-acetyl-1-pyrroline (2AP) content in leaves and grain of two Thai fragrant rice cultivars cultivated at greenhouse and open-air conditions. *Australian Journal of Crop Science*. 13(1): 159-169.
3. Vichasilp, C. and Wangtueai, S. 2018. Optimisation of soaking conditions to improve the quality of frozen fillets of Bocourti's Catfish (*Pangasius bocourti* Sauvage) using response surface methodology (RSM). *Pertanika Tropical Agricultural Science*. 41: 139-150.
4. Kawee-ai, A., Ritthibut, N., Manassa, A., Moukamnerd, J., Laokuldilok, T., Surawang, S., Wangtueai, S., Phimolsiripol, Y., Regenstein, J. M., and Seesuriyachan, P. 2018. Optimization of simultaneously enzymatic fructo- and inulo-oligosaccharide production using co-substrates of sucrose and inulin from *Jerusalem artichoke*. *Preparative Biochemistry and Biotechnology*. 48: 194-201.
5. Laokuldilok, T., Potivas, T., Kanha, N., Surawang, S., Seesuriyachan, P., Wangtueai, S., Phimolsiripol, Y., Regenstein, J. M., 2017. Physicochemical, antioxidant, and antimicrobial properties of chitooligosaccharides produced using three different enzyme treatments. *Food Bioscience*. 18: 28-33.
6. Phimolsiripol, Y., Siripatrawan, U., Teekachunhatean, S., Wangtueai, S., Seesuriyachan, P., Surawang, S., Laokuldilok, T., Regenstein, J. M., and Henry, C. J. 2017. Technological properties, in vitro starch digestibility and in vivo glycaemic index of bread containing crude malva nut gum. *International Journal of Food Science and Technology*. 52: 1035-1041.
7. Sookwong, P., Suttiarporn, P., Boontakham, P., Seekhow, P., Wangtueai, S., and Mahatheeranont, S. 2016. Simultaneous Quantification of Vitamin E, γ -oryzanols and Xanthophylls from Rice Bran Essences Extracted by Supercritical CO₂. *Food Chemistry*. 211: 140-147.
8. Wangtueai, S., Vichasilp, C., Pankasemsuk, T., Theanjumpol, P., and Phimolsiripol, Y. 2016. Kinetics and Nondestructive Measurement of Total Volatile Basic Nitrogen and Thiobarbituric Acid-Reactive Substances in Chilled Tabtim Fish Fillets Using Near Infrared Spectroscopy (NIRS). *International Journal of Food Engineering*. 2(1): 16-20.

9. **Wangtueai, S.**, Siebenhandl-Ehn, S., and Haltrich, D. 2016. Optimization of the preparation of gelatin hydrolysates with antioxidative activity from lizardfish (*Saurida spp.*) scales gelatin. Chiang Mai Journal of Science. 43(1): 68-79.
10. **Wangtueai, S.** and Vichasilp, C. 2015. Optimization of Phosphate and Salt Application to Physical and Sensory Properties of Frozen Nile Tilapia Fillets. International Food Research Journal. 22(5): 2002-2009.

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับชาติ

11. Kullama, N. and **Wangtueai, S.** 2019. Optimization of Edible Coating Preparation from Mixed Fish Gelatin and Fish Gelatin Hydrolysate Enriched with Transglutaminase for Extending Shelf Life of Chilled Tabtim Fish Fillets. SWU Science Journal. 35(1): 134-152.
12. **Wangtueai, S.** and Maneerote, J. 2018. Effect of Phosphate and Freeze-thaw Cycles on Physicochemical and Sensory Properties of Frozen Nile Tilapia (*Oreochromis niloticus*) Fillets. Food and Applied Bioscience Journal. 6(3). 117-132.
13. Vichasilp, C., Jundapun, P., Wiwacharn, P., and **Wangtueai, S.** (2018). Accumulation of 1-deoxynojirimycin (DNJ) in Different Species of Silkworm Larvae in Northeast of Thailand. Food and Applied Bioscience Journal. 6(3). 133-139.
14. Vichasilp, C., Srithupthai, K. and **Wangtueai, S.** 2017. Development of fruit tea from Mao (*Antidesma sp.*) seeds; by-products from Mao juice and wine processing. Khon Kaen Agriculture Journal. 45(2): 393-400.
15. Charoenphun, N. and **Wangtueai, S.** 2017. Development of Sticky Rice in Bamboo for Value-added Local Agricultural Products in Sakaeo Province Area. Journal of Food Technology, Siam University. 12(1): 48-58.

15. อาจารย์ ดร.สุรสาธินี ญาณภักดิ์

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับนานาชาติ

1. Thiabmak, C., Sriket, C., **Yarnpakdee, S.**, Kim, S. R., and Nalinanon, S. 2019. Autolysis of clown featherback (*Chitala ornata*) muscle. Chiang Mai University Journal of Natural Sciences. 18: 80-93.
2. **Yarnpakdee, S.**, Benjakul, S. and Senphan, T. 2019. Antioxidant activity of the extracts from freshwater macroalgae (*Cladophora glomerata*) grown in Northern Thailand and its preventive effect against lipid oxidation of refrigerated eastern little tuna slice. Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences. 19: 209-219.
3. Kraisangsri, J., Nalinanon, S., Riebroy, S., **Yarnpakdee, S.** and Ganesan, P. 2018. Physicochemical characteristics of glucosamine from blue swimming crab (*Portunus pelagicus*) shell prepared by acid hydrolysis. Walailak Journal of Science and Technology. 15: 869-877.
4. Suinta, C., Raweewan, P. and **Yarnpakdee, S.** 2017. Effect of extraction solvent on yield and antioxidant activities of Northern freshwater algae extracts (*Cladophora glomerata*) and their application in fish oil fortified salad dressing. The 19th Food Innovation Asia Conference, Bitech, Bangkok, Thailand, 15-17 June, 2017. Poster presentation.
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. Journal of Food Science and Technology. 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. Journal of Food Science and Technology. 52: 6182-6193.

7. **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.
8. **Yarnpakdee, S.**, Benjakul, S., Kristinsson, H.G. and Kishimura, H. 2015. Antioxidant and sensory properties of protein hydrolysate derived from Nile tilapia (*Oreochromis niloticus*) by one-and two-step hydrolysis. *Journal of Food Science and Technology*. 52: 3336-3349.

การนำเสนอผลงานในที่ประชุมทางวิชาการระดับนานาชาติ

9. **Yarnpakdee, S.**, Wangtueai, S., Jongjareonrak, A., Laokuldilok, T., and Benjakul, S. 2019. Optimization of antioxidative agar hydrolysates production from *Gracilaria tenuistipitata* using hydrogen peroxide scission. The 11th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB XI), Johor Bahru, Malaysia, 29 July -1 August 2019. Poster presentation.

การนำเสนอผลงานในที่ประชุมทางวิชาการระดับชาติ

10. 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
11. Takeungwongtrakul, S. and **Yarnpakdee, S.** 2018. Extraction and chemical properties of oil from black cumin (*Nigella sativa*) seed. The International Conference on Food and Applied Bioscience, The Empress Hotel, Chiang Mai, Thailand, 1-2 February, 2018. Poster presentation.
12. Thiabmak, C. Sriket, C., **Yarnpakdee S.**, Kim S. R., and Nalinanon, S. 2018. Autolysis of Clown Featherback (*Chitala ornata*) Muscle. The International Conference on Food and Applied Bioscience, The Empress Hotel, Chiang Mai, Thailand, 1-2 February, 2018. Poster presentation.

16. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธรรณพ เหล่ากุลติลก

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับนานาชาติ

1. Kanha, T., Surawang, S., Pitchakarn, P., Regenstein, J. M. and Laokuldilok, T. 2019. Copigmentation of cyanidin 3-O-glucoside with phenolics: Thermodynamic data and thermal stability. *Food Bioscience*. 30: XX-XX. (<https://doi.org/10.1016/j.fbio.2019.100419>)
2. Kawee-ai, A., Ritthibut, N., Manassa, A., Moukamnerd, C., **Laokuldilok, T.**, Surawang, S., Wangtueai, S., Phimolsiripol, Y., Regenstein, J.M., 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.
3. 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.
4. **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.
5. 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.
6. **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.

7. 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.
8. **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.
9. 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.

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับชาติ

10. 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)

17. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พนิดา รัตนปิติกรณ์

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับนานาชาติ

1. **Rattanapitigorn, P.**, Ogawa, M. and Rattanapanone, N. 2016. Effect of Methocel™, maltodextrin, sodium chloride, and pH on foaming properties and foam-mat drying of aqueous pandan (*Pandanus amaryllifolius*) leaves extract. *Chiang Mai University Journal of Natural Sciences*. 15(3): 237-252.

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับชาติ

2. พนิดา รัตนปิติกรณ์. 2018. น้ำมันหอมระเหยที่สกัดจากพืชและการประยุกต์ใช้เป็นสารต่อต้านจุลินทรีย์ในผลิตภัณฑ์อาหาร Essential Oils from Plant Extracts and Theirs Application as Antimicrobial Agents in Food Products. *วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม*. ปีที่ 13 ฉบับที่ 2 หน้า 1 - 10.

การนำเสนอผลงานในที่ประชุมวิชาการนานาชาติ

3. Rin-ut, S. and **Rattanapitigorn, P.** 2018. Stability Testing of Foam-mat Freeze-dried Pandan (*Pandanus amaryfolius*) Powder. *Food Innovation Asia Conference 2018 (FIAC2018)*, Bangkok, Thailand ระหว่างวันที่ 14-16 มิถุนายน 2561 (ภาคโปสเตอร์).
4. Kothong N., Chaikanta T., Jiranaipreeda C., **Rattanapitigorn P.** 2019. Storage Stability of Spray-dried Pandan Powder Evaluated by Accelerated Shelf-life Testing. *The 21st Food Innovation ASIA CONFERENCE 2019*, 13 -15 June 2019.

18. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ม.ล.ญาคินี จักรพันธ์

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับนานาชาติ

1. 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.

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับชาติ

2. Chakrabandhu, Y., Osiriphun, S., Jinsiriwanit, S., Siriwat, Leksawasdi, N., Intipunya, P., Ratchtanapan, P., Ngeunkaew, K., Tananchai, K. 2019. Influences of ultrasonic assisted pectin extraction with hydrochloric and citric acid from Kluai Namwa (Musa ABB cv.) on yields analyzed by Taguchi Method. Naresuan University Journal: Science and Technology. 27(1): 44-54.
3. Osiriphun, S., Wongsuriyasak, S. and **Chakrabandhu, Y.** 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.

19. อาจารย์ ดร.สุภเวท มานियม

การนำเสนอผลงานในที่ประชุมวิชาการระดับนานาชาติ

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 Oct, 2018.
2. 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.

การนำเสนอผลงานในที่ประชุมวิชาการระดับชาติ

3. Jinsiriwanit, S., **Maniyom, S.** and Leksawasdi, N. 2017. 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.

20. ผู้ช่วยศาสตราจารย์วชิระ จิระรัตน์รังษี

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับนานาชาติ

1. Muangrat, R., Ravichai, K., and **Jirattanarangsri, W.** 2019. Encapsulation of polyphenols from fermented wastewater of Miang processing by freeze drying using a maltodextrin/gum Arabic mixture as coating material. Journal of Food Processing and Preservation. 43(4), e13908.

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับชาติ

2. **Jirattanarangsri, W.** 2019. Trans fatty acid content in a selection of margarines sourced from a local market in Thailand. Food and Applied Bioscience Journal. 7(2): 33-41.
3. **Jirattanarangsri, 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.
4. **Jirattanarangsri, W.** 2017. n-3 PUFA and Endothelial Dysfunction: Exploring the Link between Cardiovascular Disease and Risk Reduction. Naresuan University Journal. 25(1): 1-12.

การนำเสนอผลงานในที่ประชุมวิชาการระดับชาติ

5. นนทกานต์ อุบลรัตน์ ม่วงรัตน์ และวชิระ จิระรัตน์รังษี. 2560. การสกัดน้ำมันจากเมล็ดชาอัสสัม (*Camellia sinensis* var. *assamica*) ด้วยเฮกเซนและโพพานอลภายใต้สภาวะต่ำกว่าจุดวิกฤติ. การประชุมวิชาการและประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 1 “เทิดพระเกียรติวันแม่แห่งชาติ สู่ความมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน” วันที่ 17-18 สิงหาคม 2560 ณ ศูนย์ประชุมนานาชาติดิเอ็มเพรส โรงแรมดิเอ็มเพรส จังหวัดเชียงใหม่. 189-197.
6. 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.
7. 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
8. วชิระ จิระรัตน์รังษี และปิยะพร บุตรพรหม 2560 ผลของกระบวนการแปรรูปที่แตกต่างกันต่อปริมาณสารประกอบฟีนอลิก ปริมาณแอนโทไซยานิน ความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระ และการยอมรับจากผู้บริโภคของผลิตภัณฑ์ชาใบข้าวกล้า วารสารมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ปีที่ 19 ฉบับที่ 17 ประจำเดือนมกราคม ถึงมิถุนายน พ.ศ. 2560 หน้า 91-103.

21. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธัญพร ศิริโวหาร

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับนานาชาติ

1. Siriwoharn, T. and Surawang, S. 2018. Protective effect of sweet basil extracts against vitamin C degradation in a model solution and in guava juice. DOI: 10.1111/jfpp.13646. Journal of Food Processing and Preservation, p. e13646
2. Sriwattana, S., Pongsirikul, I., Siriwoharn, T. and Chokumnoypon, N. 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.

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับนานาชาติ

3. 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.

22. อาจารย์ ดร.สรญา เขียวनावวงศ์ษา

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับชาติ

1. Hao, N. N., Poonlarp, P. and Khiewnavawongsa, S. 2018. Drying of mint and basil leaves for the herbal blended beverage development. Food and Applied Bioscience Journal. 6(3). 167-181.

การนำเสนอผลงานในที่ประชุมวิชาการระดับนานาชาติ

2. 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.

การนำเสนอผลงานในที่ประชุมวิชาการระดับชาติ

3. Parinyanat S., Khiewnavawongsa, S. and Poonlarp, P. 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.

หนังสือ

1. สรญา เขียวนาหวางค์ษา. (2561). ระบบการผลิตแบบสิ้นในอุตสาหกรรมอาหาร. ISBN 978-616-468-008-1

23. อาจารย์ ดร.สิริภัทร แต่สุวรรณ

1. Orenbuch A, Fortis K, Taesuwan S, Yaffe R, Caudill MA, Golan HM. Prenatal Nutritional Intervention Reduces Autistic-Like Behavior Rates Among *Mthfr*-Deficient Mice. *Front Neurosci*. 2019;13:383. doi:10.3389/fnins.2019.00383
2. Taesuwan S, Vermeylen F, Caudill MA, Cassano PA. Relation of choline intake with blood pressure in the National Health and Nutrition Examination Survey 2007–2010. *Am J Clin Nutr*. 2019;109(3):648-655. doi:10.1093/ajcn/nqy330
3. Taesuwan S, Cho CE (co-first), Malysheva OV, Bender E, King JH, Yan J, Thalacker-Mercer AE, Caudill MA. The metabolic fate of isotopically labeled trimethylamine-N-oxide (TMAO) in humans. *J Nutr Biochem*. 2017;45:77–82. doi:10.1016/j.jnutbio.2017.02.010
4. Cho CE, Taesuwan S, Malysheva OV, Bender E, Tulchinsky NF, Yan J, Sutter JL, Caudill MA. Trimethylamine-N-oxide (TMAO) response to animal source foods varies among healthy young men and is influenced by their gut microbiota composition: A randomized controlled trial. *Mol Nutr Food Res*. 2017;61(1):1600324. doi:10.1002/mnfr.201600324
5. Cho CE, Taesuwan S, Malysheva OV, Bender E, Yan J, Caudill MA. Choline and one-carbon metabolite response to egg, beef and fish among healthy young men: A short-term randomized clinical study. *Clin Nutr Exp*. 2016;10:1–11. doi:10.1016/j.yclnex.2016.10.002
6. Ganz AB, Shields K, Fomin VG, Lopez YS, Mohan S, Lovesky J, Chuang JC, Ganti A, Carrier B, Yan J, Taesuwan S, Cohen W, Swersky CC, Stover JA, Vitiello GA, Malysheva OV, Mudrak E, Caudill MA. Genetic impairments in folate enzymes increase dependence on dietary choline for phosphatidylcholine production at the expense of betaine synthesis. *FASEB*. 2016;30(10):3321–3333. doi:10.1096/fj.201500138RR
7. Davenport C, Yan J, Taesuwan S, Shields K, West AA, Jiang X, Perry CA, Malysheva OV, Stabler SP, Allen RH, Caudill MA. Choline intakes exceeding recommendations during human lactation improve breast milk choline content by increasing PEMT pathway metabolites. *J Nutr Biochem*. 2015;26(9):903–911. doi:10.1016/j.jnutbio.2015.03.004

24. อาจารย์ ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย

1. Phongthai, S., D'Amico, S., Schoenlechner, R., Rawdkuen, S. 2017. Fractionation and antioxidant properties of rice bran protein hydrolysates stimulated by in vitro gastrointestinal digestion. *Food Chemistry*, 240, 156-164.
2. Phongthai, S., D'Amico, S., Schoenlechner, R., Rawdkuen, S. 2017. Effects of protein enrichment on the properties of rice flour based gluten-free pasta. *LWT - Food Science and Technology*, 80, 378-385.
3. Phongthai, S., D'Amico, S., Schoenlechner, R., Rawdkuen, S. 2016. Comparative study of rice bran protein concentrate and egg albumin on gluten-free bread properties. *Journal of Cereal Science*, 72, 38-45.
4. Phongthai, S., Rawdkuen, S. 2017. Preparation, properties and application of rice bran protein: A Review. *International Food Research Journal*, 24, 25-34.

5. Phongthai, S., Rawdkuen, R., Katayama, S., Corpuz, H.M., Nakamura, S. 2017. Characterization of antioxidant peptides from rice bran protein hydrolysate stimulated by in vitro gastrointestinal digestion. The 2nd International Conference on Food Chemistry & Nutrition. (p. 9). Vancouver, British Columbia, Canada: Conference Series.
6. Phongthai, S., Lim, S.T., Rawdkuen, S. 2016. Optimization of ultrasonic-assisted extraction of rice bran protein using response surface methodology. Journal of Food Biochemistry, 41, e12314. Online [DOI: 10.1111/jfbc.12314]
7. Phongthai, S., Lim, S.T., Rawdkuen, S. 2016. Optimization of microwave-assisted extraction of rice bran protein and its hydrolysates properties. Journal of Cereal Science, 70, 146-154.
8. Rawdkuen, S., Murdayanti, D., Ketnawa, S., Phongthai, S. 2016. Chemical properties and nutritional factors of pressed-cake from tea and Sacha inchi seeds. Food Bioscience, 15, 64-71.
9. Phongthai, S., D'Amico, S., Schoenlechner, R., Rawdkuen, S. 2016. Fractionation and free radical scavenging activities of rice bran protein hydrolysates stimulated by in vitro gastrointestinal tract. The 28th Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology and International Conference. (p. 140). Chiang Mai, Thailand: Thai Society for Biotechnology.
10. Phongthai, S., D'Amico, S., Schoenlechner, R., Rawdkuen, S. 2016. Quality improvement, shelflife testing and sensory evaluation of gluten-free bread incorporated with rice bran protein concentrate. The 4th International ISEKI_Food Conference. (p. 221). Vienna, Austria: The ISEKIFood Association.
11. Phongthai, S., D'Amico, S., Schoenlechner, R., Rawdkuen, S. 2016. Improving quality of glutenfree bread by addition of protein isolate from rice bran. The 15th International Cereal and Bread Congress. (p. 117). Istanbul, Turkey: International Association for Cereal Science and Technology
12. Phongthai, S., Lim, S.T., Rawdkuen, S. 2016. Effects of enzymatic hydrolysis on properties of rice bran protein hydrolysates. International Conference on Food and Applied Bioscience 2016. (p. 98). Chiang Mai, Thailand: School of Agro-Industry, Chiang Mai University.
13. Phongthai, S., Lim, S.T., Rawdkuen, S. 2015. Optimization of ultrasonic-assisted extraction of rice bran protein using response surface methodology and its hydrolysate properties. The 17th Food Innovation Asia Conference 2015. (p. 141-150). Bangkok, Thailand: Food Science and Technology Association of Thailand (FoSTAT).

25. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จุฬาลักษณ์ เขมาชีวะกุล

ผลงานที่ได้รับการตีพิมพ์ระดับชาติและนานาชาติ

วารสารระดับชาติ

1. จุฬาลักษณ์ เขมาชีวะกุล เอนก ทาลี วรณัณธร 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.
2. จินตนา พรมงษ์ป้อ วนิดา โยคินิตย์ และ 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.
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. 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.

วารสารนานาชาติ

5. Danchai Kreungngern, Julaluk Khemacheewakul, and Trakul Prommajak. 2019. Development of Shelf Stable Black Grass (*Mesona Procumbens* Hemsley) Jelly in Flexible Retort Pouch. (In process)
6. Rojarej Nunta, Charin Techapun, Kittisak Jantanasakulwong, Thanongsak Chaiyaso, Phisit Seesuriyachan, Julaluk Khemacheewakul, Chatchadaporn Mahakuntha, Kritsadaporn Porninta, Sumeth Sommanee, Ngoc T. Trinh, and Noppol Leksawasdi. 2019. Batch and continuous cultivation processes of *Candida tropicalis* TISTR 5306 for ethanol and pyruvate decarboxylase production in fresh longan juice with optimal carbon to nitrogen molar ratio. *Journal of Food Process Engineering*. 1-17. <https://doi.org/10.1111/jfpe.13227>.
7. 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*. 46(6): 1-20.
8. 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*. 9(2): 293-297. doi: 10.15414/jmbfs.2019.9.2.293-297.
9. 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).
10. Julaluk Khemacheewakul, 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.
11. Julaluk Tangtua, Charin Techapun, Ronachai Pratanaphon, Ampin Kuntiya, Vorapat Sanguanchaipaiwong, Thanongsak Chaiyaso, Prasert Hanmuangjai, Phisit Seesuriyachan, Nopporn 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.
12. Julaluk Tangtua, Charin Techapun, Ronachai Pratanaphon, Ampin Kuntiya, Thanongsak Chaiyaso, Prasert Hanmuangjai, Phisit Seesuriyachan, Vorapat Sanguanchaipaiwong, Nopporn 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.

26. รองศาสตราจารย์ ดร.เจิมขวัญ สังข์สุวรรณ

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับนานาชาติ

1. Sangsuwan, J. and Sutthasupa, S. 2019. Effect of chitosan and alginate beads incorporated with lavender, clove essential oils and vanillin against *Botrytis cinerea* and their application in fresh table grapes packaging system. Packaging Technology and Science. 32(12): 595-605.
2. 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. 32(8): 383-394.
3. Torpol, K., Wiriacharee, 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. 54(6): 2064-2074.
4. 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.
5. Torpol, K., Wiriacharee, 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(9): 2119-2128.
6. 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.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. 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. 40(6), 1297-1308.
11. 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.
12. 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.

27. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทงศักดิ์ ไชยาโส

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการ

วารสารระดับชาติ

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

วารสารระดับนานาชาติ

1. **Chaiyaso, T.**, Manwattana, A., Techapun, C. and Watanabe, M. 2019. Efficient bioconversion of enzymatic corncob hydrolysate into biomass and lipids by oleaginous yeast *Rhodospiridium paludigenum* KM281510. *Preparative Biochemistry and Biotechnology*. 545-556.
2. Sinjaroonsak, S., **Chaiyaso, T.** and H-Kittikun, A. 2019. Optimization of cellulase and xylanase productions by *Streptomyces thermocoprophilus* strain TC13W using oil palm empty fruit bunch and tuna condensate as substrates. *Applied Biochemistry and Biotechnology*. XX: XX-XX. (<https://doi.org/10.1007/s12010-019-02986-3>)
3. Sinjaroonsak, S., **Chaiyaso, T.** and H-Kittikun, A. 2019. Optimization of Cellulase and Xylanase Productions by *Streptomyces thermocoprophilus* TC13W Using Low Cost Pretreated Oil Palm Empty Fruit Bunch. *Waste and Biomass Valorization*. XX: XX-XX. (<https://doi.org/10.1007/s12649-019-00720-y>)
4. Yakul, K., Takenaka, S., Nakamura, K., Techapun, C., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., Watanabe, M., **Chaiyaso, T.** 2019. Characterization of thermostable alkaline protease from *Bacillus halodurans* SE5 and its application in degumming coupled with sericin hydrolysate production from yellow cocoon. *Process Biochemistry*. 78: 63-70.
5. Watanabe, M., Yamada, C., Maeda, I., Techapun, C., Kuntiya, A., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., **Chaiyaso, T.**, Takenaka, S., Shiono, T., Nakamura, K. and Endo, S. 2019. Evaluating of quality of rice bran protein concentrate prepared by a combination of isoelectronic precipitation and electrolyzed water treatment. *LWT-Food science and Technology*. 99: 262-267.
6. Boonchuay, P, Techapun, C., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., Hanmoungjai, P., Watanabe, M., Takenaka, S. and **Chaiyaso, T.** 2018. An integrated process for xylooligosaccharide and bioethanol production from corncob. *Bioresource Technology*. 256: 399-407.
7. Jantanasakulwong, K., Wongsuriyasak, S., Rachtanapun, P., Seesuriyachan, P., **Chaiyaso, T.**, Leksawasdi, N., Techapun, C. 2018. Mechanical properties improvement of thermoplastic corn starch and polyethylene- grafted- maleicanhydride blending by Na⁺ ions neutralization of carboxymethyl cellulose. *International Journal of Biological Macromolecules*. 120: 297-301.
8. Khemacheewakul, J., Techapun, C., Kuntiya, A., Sanguanchaipaiwong, V. **Chaiyaso, T.**, Hanmoungjai, P., Seesuriyachan, P., Leksawasdi, N., Nunta, R., Sommanee, S., Jantanasakulwong, K., Chakrabandhu, Y., and Noppol Leksawasdi, N. 2018. Development of Mathematical Model for Pyruvate Decarboxylase Deactivation Kinetics by Benzaldehyde with Inorganic Phosphate Activation Effect. *Chiang Mai J. Sci.* 2018; 45(3): 1426-1438
9. **Chaiyaso, T.**, Srisuwan, W., Techapun, C., Watanabe, M and Takenaka, S. 2018. Direct bioconversion of rice residue from canteen waste into lipids by new amyolytic oleaginous yeast *Sporidiobolus pararoseus* KX709872. *Preparative Biochemistry and Biotechnology*. 48(4): 361-371.

10. Manowattana, A. and **Chaiyaso, T.** 2018. Enhancement of carotenoids and lipids production by oleaginous red yeast *Sporidiobolus pararoseus* KM281507. *Preparative Biochemistry and Biotechnology*. 48(1): 13-23.
11. Manowattana, A., Techapun, C., Watanabe, M. and **Chaiyaso, T.** 2018. Bioconversion of biodiesel-derived crude glycerol into lipids and carotenoids by an oleaginous red yeast *Sporidiobolus pararoseus* KM281507 in an airlift bioreactor. *Journal of Bioscience and Bioengineering*. 125(1): 59-66.
12. Takenaka, S., Yoshinami, J., Kuntiya, A., Techapun, C., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., **Chaiyaso, T.** Watanabe, M., Tanaka, K., Yoshida, K. 2018. Characterization and mutation analysis of a halotolerant serine protease from a new isolate of *Bacillus subtilis*. 2017. *Biotechnology Letter*. 40(1): 189-196.
13. Seesuriyachan, P., Kawee-ai, A. and **Chaiyaso, T.** 2017. Green and chemical-free process of enzymatic xylooligosaccharide production from corncob: enhancement of the yields using a strategy of lignocellulosic destructuration by ultra-high pressure pretreatment. *Bioresource Technology*. 241: 537-544.
14. Watanabe, M., Techapun, C., Kuntiya, A., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., **Chaiyaso, T.**, Takenaka, S., Maeda, I., Koyama, M. and Nakamura, K. 2017. Extracellular protease derived from lactic acid bacteria stimulates the fermentative lactic acid production from the by-products of rice as a biomass refinery function. *Journal of Bioscience and Bioengineering*. 123: 245-251.
15. Boonchuay, P., Takenaka, S., Kuntiya, A., Techapun, C., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P. and **Chaiyaso, T.** 2016. Purification, characterization, and molecular cloning of the xylanase from *Streptomyces thermovulgaris* TISTR1948 and its application to xylooligosaccharide production. *Journal of Molecular Catalysis B: Enzymatic*. 129: 61-68.
16. Pensri, T., Aggarangsi, P., **Chaiyaso, T.** and Chandet, N. 2016. Potential of fermentable sugar production from Napier cv. Parkchong 1 grass residue as a substrate to produce bioethanol. *Energy Procedia*. 1-9.
17. Kawee-ai, A., Srisuwun, A., Tantiwa, N., Nontaman, W., Boonchuay, P., Kuntiya, A., **Chaiyaso, T.**, and Seesuriyachan, P. 2016. Eco-friendly processing in enzymatic xylooligosaccharide production from corncob: Influence of pretreatment with sonocatalytic-synergistic Fenton reaction and its antioxidant potentials. *Ultrason. Sonochem*. 31; 184-192.
18. Seesuriyachan, P., Kuntiya, A., Kawee-ai, A., Techapun, C., **Chaiyaso, T.**, and Leksawasdi, N. 2015. Improvement in efficiency of lignin degradation by Fenton reaction using synergistic catalytic action. *Ecol. Eng.* 85; 283-287.
19. Manowattana, A., Techapun, C., Seesuriyachan, P., Hanmoungjai, P. and **Chaiyaso, T.** 2015. β -Carotene production by *Sporobolomyces pararoseus* TISTR5213 using crude glycerol as the sole carbon source. *Chiang Mai J. Sci.* 2015: 42(1) : 17-33
20. Takenaka, S., Miyatake, A., Tanaka, K., Kuntiya, A., Techapun, C., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., **Chaiyaso, T.**, Watanabe, M. and Yoshida, K. 2015. Characterization of the native form and the carboxy-terminally truncated halotolerant form of α -amylases from *Bacillus subtilis* strain FP-133. *Journal of Basic Microbiology*. 55:780-789
21. Boonchuay, P., Techapun, C., Seesuriyachan, P. and **Chaiyaso, T.** 2014. Xylooligosaccharides production from corncob using crude thermostable endo-xylanase from *Streptomyces thermovulgaris* TISTR1948 and their prebiotic properties. *Food Sci. Biotechnol.* 23(5): 1515-1523.

การนำเสนอผลงานในที่ประชุมทางวิชาการ

บทความฉบับเต็มในงานประชุมวิชาการ (Proceeding)

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

ผลงานการนำเสนอในที่ประชุมวิชาการในระดับชาติและนานาชาติ (แบบโปสเตอร์และปากเปล่า)

1. **Chaiyaso, T.**, Yakul, K., Techapun, C., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., Watanabe, M., Nakamura, K., and Takenaka, S. 2018. Purification, characterization of thermostable alkaline serine protease from *Bacillus halodurans* SE5 and its application on bio-bleaching of yellow cocoon. Core to Core Program (Advanced Research Networks) (2014-2019), 2-4 December 2018 The University Hall, Yamaguchi University, Yamaguchi, Japan. (Poster presentation).
2. Yakul, K., Kuntiya, A., Techapun, C., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., Watanabe, M., Nakamura, K., Takenaka, S. and **Chaiyaso, T.** 2017. Optimization production of thermostable alkaline-protease from *Bacillus halodurans* SE5 and its application on bioactive peptides production from sericin. The 29th Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology and International Conference. November 23-25, 2017. Swissôtel Le Concorde. Bangkok. Thailand. (Oral presentation, FA-O-105).
3. Boonchuay, P. Kuntiya, A., Techapun, C., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., Hanmoungjai, P., Watanabe, M., Takenaka, S. and **Chaiyaso, T.** 2017. Optimization of fermentable sugar production from cellulose-rich corncob residue, a solid waste from xylooligosacharides production process. The 29th Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology and International Conference. November 23-25, 2017. Swissôtel Le Concorde. Bangkok. Thailand. (Poster presentation, FA-P-120).

4. Srisupa, S., Techapun, C., Hanmoungjai, P., Watanabe, M., and **Chaiyaso, T.** 2017. Bioethanol production from cellulose-rich corncob residue using a thermotolerant yeast *Candida glabrata* KY618710 via the simultaneous saccharification and fermentation process. The 29th Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology and International Conference. November 23-25, 2017. Swissôtel Le Concorde. Bangkok. Thailand. (Poster presentation, BB-P-104).
5. Keawsalud, T. Techapun, C., Seesuriyachan, P., Takenaka, S., Watanabe, M., and **Chaiyaso, T.** 2017. Screening and isolation of thermostable alkaline keratinase producing bacteria from hot spring. The 29th Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology and International Conference. November 23-25, 2017. Swissôtel Le Concorde. Bangkok. Thailand. (Poster presentation, EB-P-010).
6. **Chaiyaso, T.**, Boonchuay, P., Kuntiya, A., Techapun, C., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., Watanabe, M. and Takenaka, S. 2017. Integrated process for xylooligosaccharides (XOs) and bioethanol productions from corncob. International Joint Seminar Core to Core Program A. Advanced Research Networks “ Establishment of an international research core for new bio- research fields with microbes from tropical areas (World-class research hub of tropical microbial resources and their utilization)” and e-ASIA JRP kick-off meeting (Part of The Thailand Research EXPO 2017) 26th August 2017 at The Centara Grand & Bangkok Convention Centre, Central World, Thailand (Oral presentation).
7. **Chaiyaso, T.**, Boonchuay, P., Takenaka, S., Watanabe, M., Kuntiya, A., Techapun, C., Lesawasdi, N. and Seesuriyachan, P. 2016. Purification and characterization of thermostable cellulase-free endo-xylanase from *Streptomyces thermovulgaris* TISTR1948 and its application on xylooligosaccharide productions. The 2nd Joint Seminar Core to Core Program A. Advanced Research Network. 14th-15th November 2016. Bangsaen Heritage Hotel, Chonburi, Thailand (Oral presentation, OV-2).
8. Watanabe, M., Techapun, C., Lesawasdi, N., Kuntiya, A., Seesuriyachan, P., **Chaiyaso, T.** and Takenaka, S. 2016. Recovery of protein and phosphorus compound and fermentative lactic acid production form defatted rice bran by using pilot scale plant. The 2nd Joint Seminar Core to Core Program A. Advanced Research Network. 14th-15th November 2016. Bangsaen Heritage Hotel, Chonburi, Thailand (Poster presentation, PV-5).
9. Takenaka, S., Osaka U., Kuntiya, A., Techapun, C., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., Watanabe, M., **Chaiyaso, T.** 2016. Characterization of Lipase from Thermotolerant *Streptomyces thermoviolaceus* Strain TCW. The 2nd Joint seminar Core to Core Program A. Advanced Research Networks on “ Establishment of an international research core for new bio- research fields with microbes from tropical areas”, 14th-15th Nov., Bangsaen Heritage Hotel, Chonburi, Thailand, abstract p. 139 (Poster presentation, PV-8).
10. **Chaiyaso, T.**, Manowattana, A., Techapun, C., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P. and Watanabe, M. 2016. High efficiency bioconversion of crude glycerol into lipids and carotenoids by *Sporidiobolus pararoseus* operating in the airlift bioreactor. The 5th International Conference on Biomass Energy & Exhibition (ICBE 2016). China National Convention Center, Beijing, People Republic of China. 16-19 October 2016. Oral Presentation: 08.55 – 09.15, 18 October 2016.
11. Srisuwan, W., Techapun, C., Seesuriyachan, P., Watanabe, M. and **Chaiyaso, T.** 2015. Screening of Oleaginous Yeast for Lipid Production Using Rice Residue from Food Waste as a Carbon Source. The 6th International Conference on Fermentation Technology for Value Added Agricultural Products (FerVAAP 2015). 29 - 31 July 2015. Centara Hotel & Convention Center, Khon Kaen, Thailand.

12. Boonchuay, P., Takenaka, S., Watanabe, M., Kuntiya, A., Techapun, C., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., Hanmoungjai, P. and **Chaiyaso, T.** 2015. Purification and Characterization of Thermostable Cellulase-free Endo-xylanase from *Streptomyces thermovulgaris* TISTR1948. The 6th International Conference on Fermentation Technology for Value Added Agricultural Products (FerVAAP 2015). 29 - 31 July 2015. Centara Hotel & Convention Center, Khon Kaen, Thailand.
13. Manowattana, A., Techapun, C., Watanabe, M. and **Chaiyaso, T.** 2015. Application of Airlift Bioreactor for the Enhancement of Carotenoids Production by *Sporidiobolus pararoseus* using Crude Glycerol as a Carbon Source. The 6th International Conference on Fermentation Technology for Value Added Agricultural Products (FerVAAP 2015). 29 - 31 July 2015. Centara Hotel & Convention Center, Khon Kaen, Thailand.
14. **Chaiyaso, T.**, Kuntiya, A., Techapun, C. Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., Takenake, S. and Watanabe, M. 2014. Purification and characterization of lipase from thermotolerant *Streptomyces thermocarboxydus* ME168 and its application on sugar esters synthesis. (Poster). Abstract page number 145.
15. Takenaka, S., Kuntiya, A., Seesuriyachan, P., **Chaiyaso, T.**, Techapun, C. Leksawasdi, N. and Watanabe, M. 2014. Characterization of halotolerant extracellular enzymes form *Bacillus subtilis* FP-133. New Core to Core Program. Advanced Research Networks, The 1st Joint Seminar, 10th-11th August 2014, the Centara Grand & Bangkok Convention Centre, Central World, Bangkok, Thailand. (Oral) Abstract page number 44.
16. Manowattana, A., Seesuriyachan, P. Techapun, C., and **Chaiyaso, T.** 2014. Microbial conversion of biodiesel-derived crude glycerol into carotenoids by *Sporobolomyces pararocceus* TISTR5213. AMBC conference. 2014. 19-21 February 2014. Bangkok, Thailand.

ผลงานทางวิชาการอื่น ๆ

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

28. รองศาสตราจารย์ ดร.ฟิลิปโป ศรีสุริยจันทร์

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารระดับนานาชาติและระดับชาติ

1. Surin, S., Surayot, U., **Seesuriyachan, P.**, You, G. S., Phimolsiripol, Y. 2017. Antioxidant and immunomodulatory activities of sulphated polysaccharides from purple glutinous rice bran (*Oryza sativa* L.). Inter J. Food Sci. Technol. DOI: 10.1111/ijfs.13674.
2. Takenaka, S., Yoshinami, J., Kuntiya, A., Techapun, C., Leksawasdi, N., **Seesuriyachan, P.**, Chaiyaso, T. Watanabe, M., Tanaka, K. and Yoshida, K. 2017. Characterization and mutation analysis of a halotolerant serine protease from a new isolate of *Bacillus subtilis*. Biotechnology Letter. DOI: 10.1007/s10529-017-2459-2.
3. **Seesuriyachan, P.**, Kawee-Ai, A., Chaiyaso, T. 2017. Green and chemical-free process of enzymatic xylooligosaccharide production from corncob: Enhancement of the yields using a strategy of lignocellulosic destructuration by ultra-high pressure pretreatment. Bioresour Technol. 241. 537-544.
4. Laokuldilok, T., Potivasa, T., Kanhaa, N., Surawang, S., **Seesuriyachan, P.**, Wangtueai, S., Phimolsiripol, Y., Regenstein, M. J. 2017. Physicochemical, antioxidant, and antimicrobial properties of chitoooligosaccharides produced using three different enzyme treatments. Food Biosci. 18. 28-33.

5. Phimolsiripol, Y., Siripatrawan, U., Teekachunhatean, S., Wangtueai, S., **Seesuriyachan, P.**, Surawang, S., Laokuldilok, T., Regenstein, M. J., Christiani, J. H. 2017. Technological properties, in vitro starch digestibility and in vivo glycaemic index of bread containing crude malva nut gum. *Inter J. Food Sci. Technol.* 52. 1035-1041.
6. Chaikhram, P., Kemsawasd, V., **Seesuriyachan, P.** 2017. Spray drying probiotics along with maoluang juice plus *Tiliacora triandra* gum for exposure to the in vitro gastrointestinal environments. *LWT - Food Sci. Technol.* 78. 31-40.
7. Tangtua, J., Techapun, C., Pratanaphon, R., Kuntiya, A., Sanguanchaipaiwong, V., Chaiyaso, T., Hanmoungjai, P., **Seesuriyachan, P.**, Leksawasdi, N., Leksawasdi, N. 2017. Partial Purification and Comparison of Precipitation Techniques of Pyruvate Decarboxylase Enzyme. *Chiang Mai J. Sci.* 44. 184-192.
8. Jantanasakulwong, K., Leksawasdi, N., **Seesuriyachan, P.**, Wongsuriyasak, S., Techapun, C., Ougizawa, T. 2016. Reactive blending of thermoplastic starch and polyethylene-graft-maleic anhydride with chitosan as compatibilizer. *Carbohydrate Polymers.* 153. 89-95.
9. Jantanasakulwong, K., Leksawasdi, N., **Seesuriyachan, P.**, Wongsuriyasak, S., Techapun, C., Ougizawa, T. 2016. Reactive blending of thermoplastic starch, epoxidized natural rubber and chitosan. *European Polymer Journal.* 84. 292-299.
10. Watanabe, M., Techapun, C., Kuntiya, A., Leksawasdi, N., **Seesuriyachan, P.**, Chaiyaso, T., Takenaka, S., Maeda, I., Koyama, M., 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. *Journal of Bioscience and Bioengineering.* (In press)
11. Chaikhram, P., Prangthip, P., **Seesuriyachan, P.** 2016. Ultra-Sonication Effects on Quality Attributes of Maoberry (*Antidesma bunius* L.) Juice. *Food Sci. Technol. Res.* (accepted)
12. Boonchuay, P., Takenaka, S., Kuntiya, A., Techapun, C., Leksawasdi, N., **Seesuriyachan, P.**, Chaiyaso, T. 2016. Purification, characterization, and molecular cloning of the xylanase from *Streptomyces thermovulgaris* TISTR1948 and its application to xylooligosaccharide production. *J. Mol. Catal. B: Enzym.* 129. 61-68.
13. Kawee-Ai, A., Srisuwun, A., Tantiwa, N., Nontaman, W., Boonchuay, P., Kuntiya, A., Chaiyaso, T., **Seesuriyachan, P.** 2016. Eco-friendly processing in enzymatic xylooligosaccharides production from corncob: Influence of pretreatment with sonocatalytic-synergistic Fenton reaction and its antioxidant potentials. *Ultrason Sonochem.* 31:184-92.
14. Monkoondee, S., Kuntiya, A., Chaiyaso, T., Leksawasdi, N., Techapun, C., Kawee-ai, A., and **Seesuriyachan, P.** 2016. Treatability of cheese whey for single-cell protein production in non-sterile systems: Part II. The application of aerobic Sequencing Batch Reactor (aerobic SBR) to produce high biomass of *Dioszegia* sp. TISTR 5792. *Prep. Biochem. Biotech.* 46. 434-439.
15. Monkoondee, S., Kuntiya, A., Chaiyaso, T., Leksawasdi, N., Techapun, C., Kawee-ai, A., and **Seesuriyachan, P.** 2016. Treatability of cheese whey for single-cell protein production in non-sterile systems: Part I. Optimal condition for lactic acid fermentation using a micro-aerobic Sequencing Batch Reactor (micro-aerobic SBR) with immobilized *Lactobacillus plantarum* TISTR 2265 and microbial communities. *Prep. Biochem. Biotech.* 46. 392-398.
16. **Seesuriyachan, P.**, Kuntiya, A., Kawee-ai, A., Techapun, C., Chaiyaso, T., Leksawasdi, N. 2015. Improvement in efficiency of lignin degradation by Fenton reaction using synergistic catalytic action. *Ecol. Eng.* 85. 283-287.

17. Paopang, P., Kasinrer, W., Tayapiwatana, C., **Seesuriyachan, P.** and Butr-Indr, B. 2015. Multi-parameter optimization method and enhanced production of secreted recombinant single chain variable fragment against the HIV-1 P17 protein from *Escherichia Coli* by fed-batch fermentation. Prep. Biochem. Biotech. DOI: 10.1080/10826068.2015.103138
18. Takenaka, S., Miyatake, A., Tanaka, K., Kuntiya, A., Techapun, C., Leksawasdi, N., **Seesuriyachan, P.**, Chaiyaso, T., Watanabe, M., and Yoshida, K.I. 2015. Characterization of the native form and the carboxy-terminally truncated halotolerant form of α -amylases from *Bacillus subtilis* strain FP-133. J. Basic Microbiol. 54. 1-10. doi:10.1002/jobm.201400813.

29. รองศาสตราจารย์ ดร.นิรมล อุทมอ่าง

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับนานาชาติ

1. Paradee, N., Utama-ang, N., Uthaiyibull, C., Porter, J. B., Garbowski, M. W., Srichairatanakool, S. 2019. A chemically characterized ethanolic extract of Thai *Perilla frutescens* (L.) Britton fruits (nutlets) reduces oxidative stress and lipid peroxidation in human hepatoma (HuH7) cells. *Phytotherapy Research*, 33(8): 2064-2074. (Q2)
2. Prommaban, A., Utamaang, N., Chaikitwattana, A., Uthaiyibull, C. and Srichairatanakool, S. 2019. Linoleic acid rich guava seed oil: Safety and bioactivity. *Phytotherapy Research* 33(8): 2749-2764. (Q2)
3. Samakradhamrongthai, R., Thakeow, P., Kopermsub, P. and Utama-ang, N. 2019. Optimization of gelatin and gum arabic capsule infused with pandan flavor for multi-core flavor powder encapsulation. *Carbohydrate Polymers* 226, Article 115262. (Q1)
4. Pasakawee, K., Srichairatanakool, S., Laokuldilok, T. and Utama-Ang, N. 2018. Antioxidant activity and starch-digesting enzyme inhibition of selected Thai herb extracts. *Chiang Mai Journal of Science* 45(1): 263-276. (Q4)
5. Utama-ang, N., Cheewinworasak, T., Simawonthamgul, N. and Samakradhamrongthai, R. 2018. Effect of drying condition on Thai garlic (*Allium sativum* L.) on physicochemical and sensory properties. *International of Food Research Journal* 25(4): 1365-1372. (Q3)
6. Nortuy, N., Suthapakti, K. and Utama-ang, N. 2017. Effects of maltodextrin and silicon dioxide added as anticaking agents on the properties of instant date palm (*Phoenix dactylifera* L.) powder using spray drying. *Journal of Advance Agricultural Technology*, 5(2): 86-92. (Q4)
7. Laokuldilok, N., Thakeow, P., Kopermsub, P. and Utama-ang, N. 2017. Quality and antioxidant properties of extruded breakfast cereal containing encapsulated turmeric extract. *Chiang Mai Journal of Science* 44(3): 946-955. (Q3)
8. Samakradhamrongthai, R., Thakeow, P., Kopermsub, P. and Utama-Ang, N. 2017. Application of Multi-core Encapsulated *Micheliaalba* D.C. Flavor Powder in Thai Steamed Dessert (Nam Dok Mai). *Chiang Mai J. Science*. 42(2): 557-572. (Q3)
9. Utama-Ang, N., Thakeow, P., Kopermsub, P. and Samakradhamrongthai, R. 2017. Encapsulation of *Micheliachampaca* L. extract and its application in instant tea. *International Journal of Food Engineer* 3(1): 48-55. (Q2)
10. Utama-Ang, N., Phawatwiangnak, K., Naruenartwongsakul, S. and Samakradhamrongthai, R. 2017. Antioxidative effect of Assam tea (*Camellia sinensis* Var. Assamnica) extract on rice bran oil and its application in breakfast cereal. *Food Chemistry* 221: 1733-1740. (Q1)

11. Laokuldilok, N., Thakeow, P., Kopermsub., and Utama-ang, N. 2016. Optimization of microencapsulation of turmeric extract for masking volatile flavors. *Food Chemistry* 194: 695-704. (Q1)
12. Samakradhamrongthai, R., Thakeow, P., Kopermsub, P. and Utama-Ang, N. 2016. Microencapsulation of white Champaca (*Micheliaalba D.C.*) extract using octenyl succinic anhydride (OSA) starch for controlled release aroma. *Journal of Microencapsulation*. 33(8): 773-784. (Q2)
13. Boonchu, T. and Utama-ang, N. 2015. Optimization of extraction and microencapsulation of bioactive compounds from red grape (*Vitisvinifera L.*) pomace. *Journal of Food Science Technology* 52(2): 783-792. (Q2)
14. Samakradhamrongthai, R., Thakeow, P., Kopermsub, P. and Utama-ang, N. 2015. Encapsulation of *Micheliaalba D.C.* extract using spray drying and freeze drying and application on Thai dessert from rice flour. *International Journal of Food Engineering*. 1(2): 77-85. (Q2)

ประชุมวิชาการระดับนานาชาติ

15. Settapramote, N., Singh, K., Laokuldilok, N. and Utama-Ang, N. 2019. Marketing factors and satisfy consumer of instant riceberry drink using factor analysis and Kano model. 5th International Conference on Recent Trends on Business Management, Bangkok, Thailand.
16. Settapramote, N., Laokuldilok, T., Boonyawan D. and Utama-ang, N. 2019. Optimization of the process condition of plasma technology with high antioxidant and anthocyanin of Riceberry rice flour. International Food Research Conference 2019, Malaysia.
17. Nortuy, N., Suthapakti, K. and Utama-ang, N. 2017. Effects of maltodextrin and silicon dioxide added as anticaking agents on the properties of instant date palm (*Phoenix dactylifera L.*) powder using spray drying. 5th International Conference on Food and Agricultural Sciences (ICFAS 2017), Auckland, New Zealand.
18. Pasakawee, K., Srichairatanakool, S., Laokuldilok, T., and Utama-ang, N. 2017. The effect of *Lagerstroemia speciosa L.* Pers extract on reducing glycemic index and risk of diabetes mellitus in functional rice drink. The International Conference on Food Science and Nutrition 2017 (ICFSN 2017), 25-26 October 2017, The Pacific Sutera Hotel, Kota Kinabalu, Sabah, Malaysia.
19. Utama-Ang, N., Thakeow, P., Kopermsub, P. and Samakradhamrongthai, R. 2016. Encapsulation of *Micheliachampaca L.* extract and its application in instant tea. 2016th International Conference of Nutrition and Food Engineer, Budapest, Hungary.
20. Samakradhamrongthai, R., Thakeow, P., Kopermsub, P. and Utama-ang, N. 2015. Encapsulation of *Micheliaalba D.C.* extract using spray drying and freeze drying and application on Thai dessert from rice flour. 3rd International conference of food and agricultural science (ICFAS 2015), Dubai, UAE. (Oral presentation).

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับชาติ

21. สุรชัย อุตมอ่าง, นิรมล อุตมอ่าง และรัฐนันท์ พงศ์วิริทธิ์ธร. 2558. การยอมรับและพฤติกรรมการบริโภคของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ชาสมุนไพรไทย. *วารสารศรีนครินทรวิโรฒวิจัยและพัฒนา (สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์)* 7(13): 187-199.
22. ยุทธนา พิมพ์ศิริผล, สุทัศน์ สุระวัง, อิศรพงษ์ พงษ์ศิริกุล, สุจินดา ศรีวิวัฒน์, นิรมล อุตมอ่าง, จจิรา อิมอารมณ, อรพรรณ แสงสี และนิธิยา รัตนปนนท์. 2558. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเหลวจากข้าวกล้าเพาะงอกชนิดลดน้ำตาลและเสริมเส้นใยอาหารสำหรับผู้สูงอายุ. *วารสารวิทยาศาสตร์ มศว.* 31(2): 72-86.

23. Sida, S., Samakradhamrongthai, R. and Utama-ang, N. 2019. Influence of Maturity and Drying Temperature on Antioxidant Activity and Chemical Compositions in Ginger. *Current Applied Science and Technology* (in press).
24. Pasakawee, K., Laokuldilok, T., Srichairatanakool, S., and Utama-ang, N. 2018. Relationship among starch digestibility, antioxidant and physiochemical properties of several rice varieties using principal component analysis. *Current Applied Science and Technology* 18(3): 133-144.
25. Sangpimpa, W. and Utama-ang, N. 2018. Chemical properties of three selected Thai rice and texture profiling of cooked KumDoiSaket rice. *Food and Applied Bioscience Journal* 6 (special issue): 117-133.
26. Settapramote, N., Laokuldilok, T., Boonyawan, D. and Utama-ang, N. 2018. Physiochemical, antioxidant activities and anthocyanin of Riceberry rice from different locations in Thailand. *Food and Applied Bioscience Journal* 6 (special issue): 84-94.
27. Poomipak, N., Samakradhamrongthai, R.S. and Utama-ang, N. 2018. Consumer Survey of Selected Thai Rice for Elderly using Focus Group and Acceptance Test. *Food and Applied Bioscience Journal*. 6 (special issue): 134-143.
28. Singh, K., Simapaisan, P. and Utama-ang, N. 2017. Effect of Microwave-assisted Extraction on Curcuminoid from Turmeric and Application in Germinate-coated Rice. *Food and Applied Bioscience Journal* 5(1): 11-22.
29. Kuatrakul, I., Kuarthongsri, P., Yabuuchi, C., Somsai, K. and Utama-ang, N. 2017. Sensory descriptive analysis and physicochemical properties of *Spirulina platensis* from different drying processes: hot air drying and microwave vacuum drying. *KMITL Science and Technology Journal* 17(2):191-199.
30. Singh, K., Simapaisan, P., Decharatanakoon, S. and Utama-ang, N. 2017. Effect of soaking temperature and time on GABA and total phenolic content of germinated brown rice (Phitsanulok 2). *Current Applied Science and Technology Journal* 17(2): 224-232.
31. Laokuldilok, N., Utama-ang, N., Kopermsub, P. and 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.

30. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุรยุทธ์ คำไทย

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการ

ระดับชาติ

1. Sopa, P., Kantadech, M., Pannasaik, K., Khomwongsawat, W. and **Kamthai, S.** 2017. "Efficiency of Ethylene Adsorbent Coated Paper for Extending Storage Life of Num Dok Mai Mango". *Agricultural Sci. J.* 48:3 (Suppl.):339-342
2. Kasakun, N., Saobuntan, P., Watcharawipa, W., Kaewsangiem, N., and **Kamthai, S.** 2017 "Efficiency of Packaging Bag for Extending Storage-life of Fresh-cut Lettuce (*Lactuca sativa* L.)". *Agricultural Sci. J.* 48:3 (Suppl.):375—380
3. Sriramee, K., Sukorrphas., K and **Kamthai, S.** 2016. "Efficiency of Hexanal Coated Paper for Banana Anthracnose and Crown Rot Fungi Inhibition" *Agricultural Sci. J.* 47: 3 (Suppl.) 79-82
4. Nuttawadee Jinaphan, Jurmkwan Sangsuwan, Sutthira Sutthasupa and Suthaphat Kamthai. 2016. "Effect of Rice Straw Carboxymethyl Cellulose Film Blended with Polyethylene Glycol on "Nam Dok Mai" Mangoes Storage Life". *Agricultural Sci. J.* 47: 3 (Suppl.) 357-360.

ระดับนานาชาติ

1. Boontranurak., K, Raviyan., P, Panya., J.Mantana., S. and **Kamthai., S.** 2020. "Preparation of Film Incorporating Spray-dried Red Cabbage Anthocyanin Encapsulated with Bagasse Carboxymethyl Cellulose". Chiang Mai J. Sci. 2020; 4x(x) : 1-16. In press (Accepted)
2. **Kamthai., S** and Magaraphan., R. 2018. "Development of an active polylactic acid (PLA) packaging film by adding bleached bagasse carboxymethyl cellulose (CMCB) for mango storage life extension". Packaging Technology and Science. 32:103–116.
3. Jainan., A, Deenu., A and **Kamthai., S.** 2018. "Biopolymer Film Based on Rice Straw Carboxymethyl Cellulose (CMCr) and Chiang Mai University (CMU) Purple Rice Carboxymethyl Flour (CMF)". Chiang Mai J. Sci. 2018; 45(5) : 2140-2151
4. **Kamthai., S,** and Magaraphan.,R. 2017. "Mechanical and barrier properties of spray dried carboxymethyl cellulose (CMC) film from bleached bagasse pulp". Industrial Crops & Products. 109. 753-761.
5. Jainan., A, Deenu., A, Naruenartwongsakul., S, Rayiyan., 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 J. Sci. 2017; 44(4) : 1624-1632

ผลงานอื่นๆ

1. อนุสิทธิบัตรเรื่อง แถบซีว็ดสำหรับติดตามคุณภาพของผลไม้ในบรรจุภัณฑ์ดัดแปลงบรรยากาศ หมายเลขอนุสิทธิบัตรเลขที่ 1603000913 (2559)

ผู้ทรงคุณวุฒิ

1. รองศาสตราจารย์ ดร.สมเกียรติ จตุรงค์กล้าเลิศ

ผลงานวิจัยที่พิมพ์เผยแพร่ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ

1. Phirunrat Thaisamak, **Somkiat Jaturonglumlert,** Jaturapatr Varith, Kanjana Narkprasom and Chanawat Nitatwichit. 2020. Effect of combined between microbubble and ultrasonic of C-phycoyanin extraction from *S. Platensis*. International Journal of GEOMATE, Vol.18, Issue 65, pp. 124 - 131.
2. Panlop Sintuya, Kanjana Narkprasom, Jaturapatr Varith, **Somkiat Jaturonglumlert,** Niwooti Whangchai, Danuwat Peng-Ont and Chanawat Nitatwichit. (2019). Degradation Kinetics of Diazinon and Triazophos Pesticides in Dried Chili under Gaseous Ozone Fumigation. *Pertanika Journal Science & Technology*, 27(S1), 169-178.
3. Saranyapak Chamnan, Jaturapatr Varith, **Somkiat Jaturonglumlert,** Pisuthi Klinkajorn and Jakraphong Phimpimol. (2019). The Effect of Packaging Materials on the Quality of Freshness of Longan Fumigated with Medium Concentration-ozone Gas. *Pertanika Journal Science & Technology*, 27(S1), 159-168.
4. Sakawduan Kaewdam, **Somkiat Jaturonglumlert,** Jaturapatr Varith, Chanawat Nitatwichit and Kanjana Narkprasom. (2019). Kinetic models for phycoyanin production by fed-batch cultivation of the *Spirulina platensis*. International Journal of GEOMATE, Vol. 17, Issue 61, pp. 187 - 194.

5. Phirunrat Thaisamak, **Somkiat Jaturonglumlert**, Jaturapatr Varith, Farah Saleena Taip and Chanawat Nitatwichit. (2019). Kinetic model of ultrasonic-assisted extraction with controlled temperature of C-phycoerythrin from *S. Platensis*. International Journal of GEOMATE, Vol.16, Issue 55, pp. 176 - 183.
6. Panlop Sintuya, Kanjana Narkprasom, **Somkiat Jaturonglumlert**, Niwooti Whangchai, Danuwat Peng-Ont and Jaturapatr Varith. (2018). Effect of gaseous ozone fumigation on organophosphate pesticide degradation of dried chilies. The Journal of Ozone Science & Engineering, 1547-6545 (Online).
7. Pornphan Champa, Niwooti Whangchai, **Somkiat Jaturonglumlert**, Nomura Nakao and Kanda Whangchai. (2016). Determination of phytochemical compound from *Spirogyra* sp. using ultrasonic assisted extraction. International Journal of GEOMATE, Vol. 11, 24, pp. 2391-2396.
8. **Somkiat Jaturonglumlert**, Jatuphong Varith and Tanongkiat Kiatsirirot. (2015). Influence of drying methods on drying kinetics and qualities of longan fruit leather. *Maejo International Journal of Science and Technology*, 9(01), 54-63.
9. **Jaturonglumlert, S.** and Kiatsirirot, T., (2010). Mass transfer kinetics of longan leather between hot air and far-infrared drying. *Acta Horticulturae* 863, ISHS, 389-396.
10. **Jaturonglumlert, S.** and Kiatsirirot, T., (2010). Heat and Mass transfer in Combined Convective and Far-infrared Drying of Fruit Leather. *Journal of Food Engineering*. 100, 254-260.
11. **Jaturonglumlert, S.**, Pimphimon, J. and Varith, J., (2010). Influence of Longan Packed Bed Arrangement on Air Flow Pattern under Forced-air Convection. *Acta Horticulturae* 863, ISHS, 381-387.

ผลงานวิจัยที่พิมพ์เผยแพร่ในวารสารวิชาการระดับชาติ

1. **สมเกียรติ จตุรงค์กล้าเลิศ** จงกล พรหมยะ และจตุรภัทร วาฤทธิ. (2560). แบบจำลองการทำนายอัตรา การเติบโตของ สาหร่ายสไปรูลีนาโดยผลของแสงส่องสว่างจากหลอดแอลอีดีและการประยุกต์. *วารสารวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่*. 24 (1) 142-151.
2. **สมเกียรติ จตุรงค์กล้าเลิศ** จักรพงษ์ พิมพ์พิมล ชนวิวัฒน์ นิตศน์วิจิตร และจตุพงค์ วาฤทธิ. (2558). การพัฒนาหอบำบัดก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์แบบหมุนเวียนการบำบัดกับสำหรับกระบวนการผลลำไยสด. *วารสาร วิทยาศาสตร์เกษตร*, 46(1), 19-30.
3. **สมเกียรติ จตุรงค์กล้าเลิศ** จักรพงษ์ พิมพ์พิมล ชนวิวัฒน์ นิตศน์วิจิตร และจตุพงค์ วาฤทธิ. (2557). สภาวะที่เหมาะสมของหอบำบัดก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์แบบเปียกสำหรับกระบวนการผลลำไยสด. *วารสารวิจัยและส่งเสริม วิชาการเกษตร*, 31(3), 72-84.
4. ทิพาพร เรืองยศ **สมเกียรติ จตุรงค์กล้าเลิศ** ชนวิวัฒน์ นิตศน์วิจิตร และจตุรภัทร วาฤทธิ. (2559). ปัจจัยที่มีผลต่อการ สกัดสารไฟโคไซยานินจากสาหร่ายสไปรูลีนาโดยวิธีแช่แข็งสลับกับการละลายร่วมกับคลื่นอัลตราโซนิก. *วารสารวิจัยเทคโนโลยีประมง*. 10 (3) 78-87.
5. Teppinta, W., Varith, J., **Jaturonglumlert, S.**, Thaisamak, P. and Nitatwichit, C. (2013). Operation cost reduction for industrial pepper powder drying with alternative hot-air during drying process, *Journal of Agricultural Research and Extension*, 30(3), 81-88.
6. Thaisamak, P., Teppinta, W., Nitatwichit, C., Varith, J. and **Jaturonglumlert, S.** (2013). Fixed deep beds drying of black pepper: a comparative study between a normal airflow and reverse airflow, *Journal of Agricultural Research and Extension*, 30(3), 69-80.
7. Keawdam, S., Nitatwichit, C., Varith, J. and **Jaturonglumlert, S.** (2013). Mathematical model of freeze drying on mango, *Journal of Agricultural Research and Extension*, 30(3), 57-68.

8. เบญจพร อภิวงค์งาม, ชนวัฒน์ นิทัศน์วิจิตร, จาตุพงศ์ วาฤทธิ และ สมเกียรติ จตุรงค์กล้าเลิศ. (2560). เทคนิคการลดค่าใช้จ่ายด้านไฟฟ้าในกระบวนการผลิตถั่วแระญี่ปุ่นแช่แข็ง, วารสารวิศวกรรมศาสตรมหาวิทาลัยเชียงใหม่, 24(2), 1-10.
9. สุรินทร์พร พงษ์ไชย จตุรงค์ วาฤทธิ สมเกียรติ จตุรงค์กล้าเลิศ กาญจนา นาคประสม ณิชฎพัชร เกียรติวรกานต์ และ พิสุทธิ กลิ่นขจร. (2559). การใช้แก๊สไอโซนในการกำจัดหนอนแมลงวันผลไม้ (Bactrocera latifrons) ในพริก. วารสารวิจัยและส่งเสริมวิชาการเกษตร, 33(2), 13-23.
10. สยาม อรุณศรีมรกต นิวุฒิ หวังชัย สิริวัฒน์ วงษ์ศิริ และ สมเกียรติ จตุรงค์กล้าเลิศ (2560). การศึกษาพฤติกรรมการกินอาหารและเจริญเติบโตของหอนหอม (Cyclophorus fulguratus). วารสารเกษตรพระจอมเกล้า 35(1) 93-101.

2. อาจารย์ ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด

ระดับนานาชาติ

1. ปิยภรณ์ สุริยะ, ธเนศ แก้วกำเนิด, สิทธิสิน บวรสมบัติ และ พูนพัฒน์ พูนน้อย. (2014). Effect of Soaking Condition on Total Anthocyanin Content and Physical Properties of Brown Rice cv. Riceberry Cooked by Microwave Oven. นำเสนอแบบบรรยาย ในงาน The 16th FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2014.
2. Sripak Namsai, Thanee Keokamnerd, Kornpaka Arkanit and Pranee Warasawas. (2008). "Effect of packaging systems on shelf-life stability of Thai-style fried rice crackers". Asian Journal of Food and Agro-Industry. 1(02)

ระดับชาติ

1. บุชบา โภกลมณี, วิวัฒน์ หวังเจริญ, วิตรา แดงปรก และธเนศ แก้วกำเนิด.(2551). การศึกษาอิทธิพลของอุณหภูมิและภาชนะบรรจุต่ออายุการเก็บรักษาและการสูญเสียน้ำหนักของถั่วอกถั่วฝักยาวหั่นและใบมะกรูดหั่นพอย. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 39 ฉบับที่ 3 (พิเศษ) หน้า 144-146.
2. ปิยภรณ์ สุริยะ, ธเนศ แก้วกำเนิด, สิทธิสิน บวรสมบัติ และ พูนพัฒน์ พูนน้อย. (2559). สภาวะที่เหมาะสมของการแช่ข้าวและการหุงข้าวต่อปริมาณแอนโทไซยานินและลักษณะทางกายภาพของข้าวพันธุ์ไรซ์เบอร์รี่หุงด้วยไมโครเวฟ. วารสารสำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้. ปีที่ 33 ฉบับที่ 1 ประจำเดือนมกราคม-เมษายน 2559
3. ชุตติกาญจน์ อิ่นแก้ว, ธเนศ แก้วกำเนิด, ชนันทภัสร์ ราชภรณ์นิม และกรรพกา อรรถนิตย์. (2558). ผลของอัตราส่วนของเนื้ออินทผลัมต่อน้ำและสารก่อเกิดโคมต่อคุณภาพการเกิดโคมสำหรับการทำแห้งแบบโคม-เมท. หน้า 231-241. ใน รายงานการประชุมวิชาการ ประจำปี 2558 เชียงใหม่: สำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
4. ทานตะวัน อัมพวัน, วิวัฒน์ หวังเจริญ, ธเนศ แก้วกำเนิด, อุมาพร อุประ และ กรรพกา อรรถนิตย์. 2557. การทดสอบความชอบของน้ำมะเข็ญเข้มข้นปรุงรสโดยวิธีการจัดลำดับความชอบ. หน้า. 36-42. ใน บทความวิจัยทางวิชาการ งานประชุมวิชาการระดับชาติทางประสาทสัมผัส ครั้งที่ 2. ขอนแก่น: มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
5. ปิยภรณ์ สุริยะ, ธเนศ แก้วกำเนิด, สิทธิสิน บวรสมบัติ และ พูนพัฒน์ พูนน้อย. (2559). ผลของกระบวนการเตรียมข้าวและการหุงข้าวด้วยไมโครเวฟที่มีผลต่อสมบัติทางกายภาพทางประสาทสัมผัสและโครงสร้างของข้าวกล้องพันธุ์ไรซ์เบอร์รี่. นำเสนอผลงานแบบบรรยายในงาน The 38th National Graduate Research Conference มหาวิทยาลัยนเรศวร จังหวัดพิษณุโลก
6. เบญจวรรณ ทานะพันธ์, ธเนศ แก้วกำเนิด, กรรพกา อรรถนิตย์ และปราณี วราสวัสดิ์. (2554). การย้อมสีและยืดอายุการเก็บรักษาเต้าหู้เหลืองแผ่น. วารสารวิจัยและส่งเสริมวิชาการเกษตร ปีที่ 28 ฉบับที่ 2 หน้า 46-56.
7. Thanee Keokamnerd, James C. Acton, Paul Dawson. (2007). Effect of ethanol rinse, Lactobacillus fermentum inoculation, and modified atmosphere on ground chicken meat quality. Poultry Science DOL:10.1093/ps/86.7.1424.

8. พัชรธวัช ศรีเสียงบุญ ธเนศ แก้วกำเนิด เสมอขวัญ ตันติกุล กรรผกา อรรคนิตย์. 2552. ผลของการปล่อยสแนมไฟฟ้า ความเข้มข้นสูงและอุณหภูมิการเก็บรักษาต่อการคืนสภาพของเซลล์ E.coli และ S.aureus. การประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทยครั้งที่ 10 ประจำปี 2552 “นวัตกรรมการผลิตทางการเกษตร อาหาร และ พลังงานทดแทน เพื่อมวลมนุษยชาติ”. 1-3 เมษายน 2552 ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี จังหวัดนครราชสีมา.
9. วรรัตน์ แก้วกัณฑ์ ธเนศ แก้วกำเนิด รัชฎา ศีตะโกเศศ กรรผกา อรรคนิตย์. 2552. การศึกษาประสิทธิภาพของน้ำสกัดเครื่องเทศบางชนิดต่อการเกิดโซนยับยั้ง (Inhibition Zone) จุลินทรีย์. การประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทยครั้งที่ 10 ประจำปี 2552 “นวัตกรรมการผลิตทางการเกษตร อาหาร และ พลังงานทดแทน เพื่อมวลมนุษยชาติ”. 1-3 เมษายน 2552 ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี จังหวัดนครราชสีมา.

3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศุภวรรณ ถาวรชินสมบัติ

ระดับนานาชาติ

1. Supawong S, Park JW, Thawornchinsombut S. 2018. Controlling lipid oxidation and volatile compounds in frozen fried fish cake prepared with rice bran hydrolysate. *Journal of Aquatic Food Product Technology*. (In press).
2. Supawong S, Park JW, Thawornchinsombut S. 2018. Fat blocking roles of fish proteins in fried fish cake. *LWT - Food Science and Technology*, 97, 462-468.
3. Kaewjumpol G, Oruna-Concha MJ, Niranjana K, Thawornchinsombut S. 2018. The production of hydrolysates from industrial defatted rice bran and its surface image changes during extraction. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. *J Sci Food Agric* 2018; 98: 3290–3298.
4. Kaewjumpol G, Thawornchinsombut S. 2018. Enhanced storage stability of freeze dried rice bran hydrolysates by maltodextrin. *Asia-Pacific Journal of Science and Technology*. Volume: 23. Issue: 02. Article ID.: APST-23-02-05.
5. Wachirattanapongmetee K, Thawornchinsombut S, Katekaew S. 2018. Oxidative stability and discoloration of frozen tilapia fillet dipped in alkali-aided protein hydrolysates from tilapia byproducts. *Asia-Pacific Journal of Science and Technology* Volume 23 No 3 JULY-SEPTEMBER 2018.
6. Senaphan K, Sangartit W, Pakdeechote P, Kukongviriyapan V, Pannangpetch P, Thawornchinsombut S, Greenwald SE, Kukongviriyapan U. 2018. Rice bran protein hydrolysates reduce arterial stiffening, vascular remodeling and oxidative stress in rats fed a high carbohydrate and high fat diet. *Eur J Nutr*. 57(1): 219-230.
7. Boonloh K, Lee ES, Kim HM, Kwon MH, Kim YM, Pannangpetch P, Kongyingyoes B, Kukongviriyapan U, Thawornchinsombut S, Lee EY, Kukongviriyapan V, Chung CH. 2018. Rice bran protein hydrolysates attenuate diabetic nephropathy in diabetic animal model. *Eur J Nutr*. 57(2):761-772.
8. Kokkaew H, Thawornchinsombut S, Park JW. 2016. Optimal condition to remove mercury in yellowfin tuna protein isolates and ACE-inhibitory property of peptide prepared using commercial proteases. *Songklanakar J. Sci. Technol*. 38 (4): 439-447.
9. Kokkaew H, Thawornchinsombut S, Park JW, Pitirit T. 2015. Optimal conditions to remove chemical hazards in fish protein isolates from tilapia. *J Aquatic Food Prod Technol*. 24:672–685.
10. Wongthahan P, Thawornchinsombut S. 2015. Quality improvement of reduced-salt, phosphate-free fish patties from processed by-products of Nile tilapia using textural additives and bioactive rice bran compounds. *Journal of Texture Studies*. 46: 240–253.

11. Somboonsub S; Thawornchinsombut S. 2015. Effect of rice bran protein and cassava starch ratio on physical, mechanical and structural properties of rice bran protein-cassava starch composite film. *Journal of Food Science and Agricultural Technology*. 1(1): 63-67.
12. Boonla O, Kukongviriyapan U, Pakdeechote P, Kukongviriyapan V, Pannangpetch P, Thawornchinsombut S. 2015. Peptides-Derived from Thai Rice Bran Improves Endothelial Function in 2K-1C Renovascular Hypertensive Rats. *Nutrients* 7: 5783-5799.
13. Boonloh K, Kukongviriyapan V, Kongyingyoes B, Kukongviriyapan U, Thawornchinsombut S, Pannangpetch P. 2015. Rice bran protein hydrolysates improve insulin resistance and decrease pro-inflammatory cytokine gene expression in rats fed a high carbohydrate-high fat diet. *Nutrients*. 7(8): 6313-29.
14. Boonloh K, Kukongviriyapan U, Pannangpetch P, Kongyingyoes B, Senggunprai L, Prawan A, Thawornchinsombut S, Kukongviriyapan V. 2015. Rice bran protein hydrolysates prevented interleukin-6- and high glucose-induced insulin resistance in HepG2 cells. *Food and Function* 6 (2): 566-573.

ระดับชาติ

1. กীরดา แก้วจุมพล และ ศุภวรรณ ถาวรชินสมบัติ. 2561. Enhanced storage stability of freeze dried rice bran hydrolysates by maltodextrin. *Asia-Pacific Journal of Science and Technology* 23(2) เม.ย.-มิ.ย.: 1-11
