



รายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ประจำปีการศึกษา 2562



การรายงานผลการดำเนินงานของ
หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต 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 ระวียัน	1. รองศาสตราจารย์ ดร.พัชรินทร์ ระวียัน
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 23 กันยายน 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.ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก	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 หลักา	อ. ที่ ปรึกษา วิทยา นิพนธ์ ร่วม	อ. ผู้สอบ วิทยา นิพนธ์	จำนวน ผลงานทาง วิชาการ 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.พีไลรัก 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 Queensland, 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 หลักา	อ. ที่ ปรึกษา วิทยา นิพนธ์ ร่วม	อ. ผู้สอบ วิทยา นิพนธ์	จำนวน ผลงานทาง วิชาการ ย้อนหลัง 5 ปี (ปีปฏิทิน 2558-2562)
7.	อ. ดร.ศศิธร ใบผ่อง	-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.(จุลชีววิทยประยุกต์), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระ จอมเกล้าธนบุรี, 2546 -ปร.ด.(วิทยาศาสตร์ชีวภาพ), 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
10.	รศ.ดร.นพพล เล็กสวัสดิ์	-B.E.(Bioprocess Engineering),The University of New South Wales, Australia, 1999		✓	✓				68

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 หลักา	อ. ที่ ปรึกษา วิทยา นิพนธ์ ร่วม	อ. ผู้สอบ วิทยา นิพนธ์	จำนวน ผลงานทาง วิชาการ ย้อนหลัง 5 ปี (ปีปฏิทิน 2558-2562)
		-Ph.D.(Biotechnology), The University of New South Wales, Australia, 2004.							
11.	ผศ. ดร.ยงยุทธ เฉลิมชาติ	-วท.บ. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2539 - วท.ม. (วิศวกรรมเคมี), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระ จอมเกล้าธนบุรี, 2544. - Ph.D. (Food Engineering), Lund University, Sweden,2006		✓	✓	✓	✓		3
12.	ผศ.ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์	-วท.บ.(อุตสาหกรรมเกษตร), มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2544. - ปร.ด.(เทคโนโลยีการ อาหาร), มหาวิทยาลัย สงขลานครินทร์, 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
14.	ผศ.ดร.สุธี วังเต้อย	- วท.บ. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร) สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล, 2542 -วท.ม. (ผลิตภัณฑ์ประมง) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2546		✓		✓			15

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิการศึกษา และสถาบันที่สำเร็จการศึกษา (ปีที่สำเร็จการศึกษา)	อ.ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	อ.ประจำหลักสูตร	อ.ผู้สอน	อ.ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก	อ.ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม	อ.ผู้สอบวิทยานิพนธ์	จำนวนผลงานทางวิชาการย้อนหลัง 5 ปี (ปีปฏิทิน 2558-2562)
		-Ph.D. (Food Engineering and Bioprocess Technology), Asian Institute of Technology (AIT), 2009							
15.	อ.ดร.สุธาสิณี ญาณภักดี	- วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร), มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2549. -วท.ม (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร), มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2551. -ปร.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร) มหาวิทยาลัย สงขลานครินทร์, 2557.		✓					12
16.	ผศ.ดร.ธรรณพ เหล่ากุลติก	- วท.บ. (เทคโนโลยีการพัฒนาลดต้นทุน) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2544 - วท.ม. (เทคโนโลยีทางอาหาร), จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2548 -วท.ด.(เทคโนโลยีทางอาหาร),จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2553		✓		✓		✓	10
17.	ผศ.ดร.พนิดา รัตน์ปิติภรณ์	-วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร), สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 2534 -วท.ม. (เทคโนโลยีทางอาหาร), จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2541 -วท.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2550		✓	✓				4

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิการศึกษา และสถาบันที่สำเร็จการศึกษา (ปีที่สำเร็จการศึกษา)	อ.ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	อ.ประจำหลักสูตร	อ.ผู้สอน	อ.ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก	อ.ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม	อ.ผู้สอบวิทยานิพนธ์	จำนวนผลงานทางวิชาการย้อนหลัง 5 ปี (ปีปฏิทิน 2558-2562)
18.	ผศ.ดร.ม.ล.ญาศินี จักรพันธุ์	- วท.บ. (เทคโนโลยีการพัฒนาลิขภัณฑ์), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 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 มานियม	-วท.บ. (วิศวกรรมอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2537. -วศ.ม. (วิศวกรรมเคมี), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, 2543. -Ph.D. (Chemical Engineering), Heriot Watt University, United Kingdom, 2012.		✓	✓				3
20.	ผศ.วชิระ จิระรัตนรังษี	-วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2543 -วท.ม. (โภชนศาสตร์), มหาวิทยาลัยมหิดล, 2548		✓	✓				8
21.	ผศ.ดร.ธันยพร ศิริโวหาร	-วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), 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

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 หลักา	อ. ที่ ปรึกษา วิทยา นิพนธ์ ร่วม	อ. ผู้สอบ วิทยา นิพนธ์	จำนวน ผลงานทาง วิชาการ ย้อนหลัง 5 ปี (ปีปฏิทิน 2558-2562)
22.	อ.ดร.สรญา เชียนาวางศ์ษา	-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.	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
24.	รศ.ดร.อภิรักษ์ เพียรมงคล	-วท.บ.(เกษตรศาสตร์), 2523, มหาวิทยาลัย เชียงใหม่ -วท.ม.(เทคโนโลยีชีวภาพ) , 2533, มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี -Ph.D. (Bioprocess Technology) , The University of Reading, United Kingdom, 2001.				✓			8
25.	อ.ดร.จุไรรัตน์ เม้าก่าเนิด	-วท.บ. (เทคโนโลยีชีวภาพ), มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง, 2548. -M.S. (Biotechnology), Osaka University, Japan, 2007. -Ph.D. (Engineering), Osaka University, Japan, 2011.				✓		✓	4

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิการศึกษา และสถาบันที่สำเร็จการศึกษา (ปีที่สำเร็จการศึกษา)	อ.ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	อ.ประจำหลักสูตร	อ.ผู้สอน	อ.ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก	อ.ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม	อ.ผู้สอบวิทยานิพนธ์	จำนวนผลงานทางวิชาการย้อนหลัง 5 ปี (ปีปฏิทิน 2558-2562)
26.	ผศ.ดร.ชาติชาย โชนงนุช	-วท.บ.(Radiological Technology), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่,2529 -วท.ม.(ชีววิทยา), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่,2536 -Ph.D. (Molecular Chemistry) , Hokkaido University, Japan, 1999.				✓			23
27.	รศ.ดร.นิรมล อุดมอ่าง	- วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2531 - วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2535 - ประ.ด. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2549						✓	29
28.	อ.ดร.สิริภัทร แต่สุวรรณ	-BS. (Food Science), University of California at Davis, Davis, CA, USA, 2013 -Ph.D. (Nutrition), Cornell University, Ithaca, NY, USA, 2018			✓				7
29.	อ.ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย	-วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2550 -วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2556 -วท.ด. (เทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง, 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 หลักา	อ. ที่ ปรึกษา วิทยา นิพนธ์ ร่วม	อ. ผู้สอบ วิทยา นิพนธ์	จำนวน ผลงานทาง วิชาการ ย้อนหลัง 5 ปี (ปีปฏิทิน 2558-2562)
30.	ผศ.ดร.จุฬาลักษณ์ เขมาชีวะกุล	-วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2550 -วท.ม. (วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2552 -วท.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2556			✓				12

หมายเหตุ :

- ผลงานทางวิชาการ การค้นคว้า วิจัย หรือการแต่งตำรา ระบุในภาคผนวก

ผู้ทรงคุณวุฒิ

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิการศึกษา และสถาบันที่สำเร็จการศึกษา (ปีที่สำเร็จการศึกษา)	อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์รวม	อาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์	จำนวนผลงานทางวิชาการรวม
1.	ผศ.ดร.ภก.สมจรี รุ่งแจ้ง	- วท.บ. (เภสัชศาสตร์) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2543 - M.S. (Pharmaceutical Science), Graduate of Pharmaceutical Science , Osaka University, JAPAN , 2005 - Ph.D. (Pharmaceutical Science), Graduate of Pharmaceutical Science , Osaka University, JAPAN , 2008		✓	10
2.	อ.ดร.ภัณทิรา เหมภักดิ์สุวรรณ	- วท.บ. (เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ, 2545 - วท.ม. (เทคโนโลยีทางอาหาร), จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย , 2549 - Ph.D. (Marine Science), Tokyo University of Marine Science and Technology, Tokyo, Japan, 2010		✓	5
3.	ผศ.ดร.กรพกา อรรถนิตย์	- วท.บ. (เทคโนโลยีอาหาร) มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2534 - วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2539 - พร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2547		✓	39
4.	ผศ. ดร.ณัฐยา คนชื้อ	- วท.บ. (เทคโนโลยีอาหาร) มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2541 - วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2545 - Ph.D. (Food Toxicology), University of Surrey, UK, 2010		✓	17
5.	ผศ.ดร.ธีระพล แสนพันธ์ุ	- วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2553 - พร.ด. (อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2558		✓	23
6.	ดร.เรวัตร์ พงษ์พิสุทธินันท์	- วท.ด. (จุลชีววิทยาประยุกต์) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2559		✓	26

หมายเหตุ :

- ผลงานทางวิชาการ การค้นคว้า วิจัย หรือการแต่งตำรา ระบุในภาคผนวก

สรุปผลการประเมิน

เกณฑ์การประเมิน	ผ่าน	ไม่ผ่าน
ข้อ 2 คุณสมบัตินักศึกษาระดับปริญญาตรี	✓	
ข้อ 3 คุณสมบัตินักศึกษาผู้รับผลิตชอบหลักสูตร	✓	
ข้อ 4 คุณสมบัตินักศึกษาผู้สอน	✓	
ข้อ 5 คุณสมบัตินักศึกษาที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักและอาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ	✓	
ข้อ 6 คุณสมบัตินักศึกษาที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม (ถ้ามี)	✓	
ข้อ 7 คุณสมบัตินักศึกษาผู้สอบวิทยานิพนธ์	✓	

เกณฑ์การประเมิน ข้อ 8 การตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานของผู้สำเร็จการศึกษา

ในปีการศึกษา 2562 มีจำนวนผู้สำเร็จการศึกษา จำนวน...4... คน มีการตีพิมพ์ผลงานเป็นไปตามเกณฑ์

ชื่อและรหัสนักศึกษาของผู้สำเร็จการศึกษา	ชื่อผลงานที่ตีพิมพ์เผยแพร่	แหล่งตีพิมพ์เผยแพร่/ปีที่ตีพิมพ์เผยแพร่
นางสาวกชแก้ว สุริยะ รหัสนักศึกษา 591331020	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.
นางสาวณัฐนรี โยเทศ รหัสนักศึกษา 581331022	การเพิ่มความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระของน้ำพริกหวานโดยการหมักด้วย Lactobacillus plantarum TISTR 926	การประชุมวิชาการเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 48 ร่วมกับการประชุมวิชาการบัณฑิตศึกษา ระดับชาติและนานาชาติ ครั้งที่ 9 ณ ศูนย์ศิลปวัฒนธรรมเฉลิมพระเกียรติ 6 รอบพระชนมพรรษา มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์, วันที่ 14 มิถุนายน 2562
นางสาวกมลวรรณ สืบแสน รหัสนักศึกษา 581331019	Suebsaen, k., Suksatit, b., Kanha, T. and Laokuldilok, T. 2019. Instrumental characterization of banana dessert gels for the elderly with dysphagia.	Food Bioscience, 32, 100477,2019
นางสาวเดือนเพ็ญ วังเภา รหัสนักศึกษา 561331006	องค์ประกอบเคมีพื้นฐานและความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระของหนอนไหมและดักแด้ไหมไทย	ประชุมวิชาการหม่อนไหม ประจำปี 2559. กรมหม่อนไหม กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. วันที่ 30 มีนาคม-1 เมษายน 2559. โรงแรมมารวย การ์เด้น กรุงเทพมหานคร

สรุปผลการประเมิน

ผ่าน	ไม่ผ่าน
✓	

เกณฑ์การประเมิน ข้อ 9 ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษา

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักมีภาระงานเป็นไปตามเกณฑ์

ชื่อ อาจารย์ที่ปรึกษาหลัก	ปีการศึกษา 2562		
	นักศึกษาที่ทำ วิทยานิพนธ์	นักศึกษาที่ทำการค้นคว้า อิสระ	หน่วยภาระงาน
1. ผศ.ดร.ไพโรจน์ อินธิปัญญา	4	-	4
2. ผศ.ดร.สมชาย จอมดวง	8	-	8
3. ผศ.ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์	1	-	1
4. ผศ.ดร.ภัทวรา ปฐมรังษิยังกุล	2	-	2
5. รศ.ดร.ดร.เจิมขวัญ สังข์สุวรรณ	1	-	1
6. ผศ.ดร.ยงยุทธ เฉลิมาชาติ	1	-	1
7. รศ.ดร.พิชญา พูลลาภ	3	-	3
8. รศ.ดร.อภิรักษ์ เพ็ชรมงคล	2	-	2
9. ผศ.ดร.ธรรณพ เหล่ากุลดิลก	2	-	2
10. ผศ.ดร.สุคันธา โอศิริพันธุ์	2	-	2
11. ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล	1	-	1
12. ผศ.ดร.รัตนา ม่วงรัตน์	2	-	2
13. ผศ.ดร.จุไรรัตน์ เม้ากำเนิด	1	-	1
14. ผศ.ดร.ธันยพร ศิริโวหาร	1	-	1
15. ผศ.ดร.สุธี วั้งเตื่อย	3	-	3
16. ผศ.ดร.ชาติชาย โชนงนุช	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	71	71	29	29
จำนวนที่รับเข้าศึกษาจริง	10	13	12	10
ร้อยละของจำนวนรับเข้าศึกษาตามแผนการศึกษา	14.1	18.3	41.4	34.5

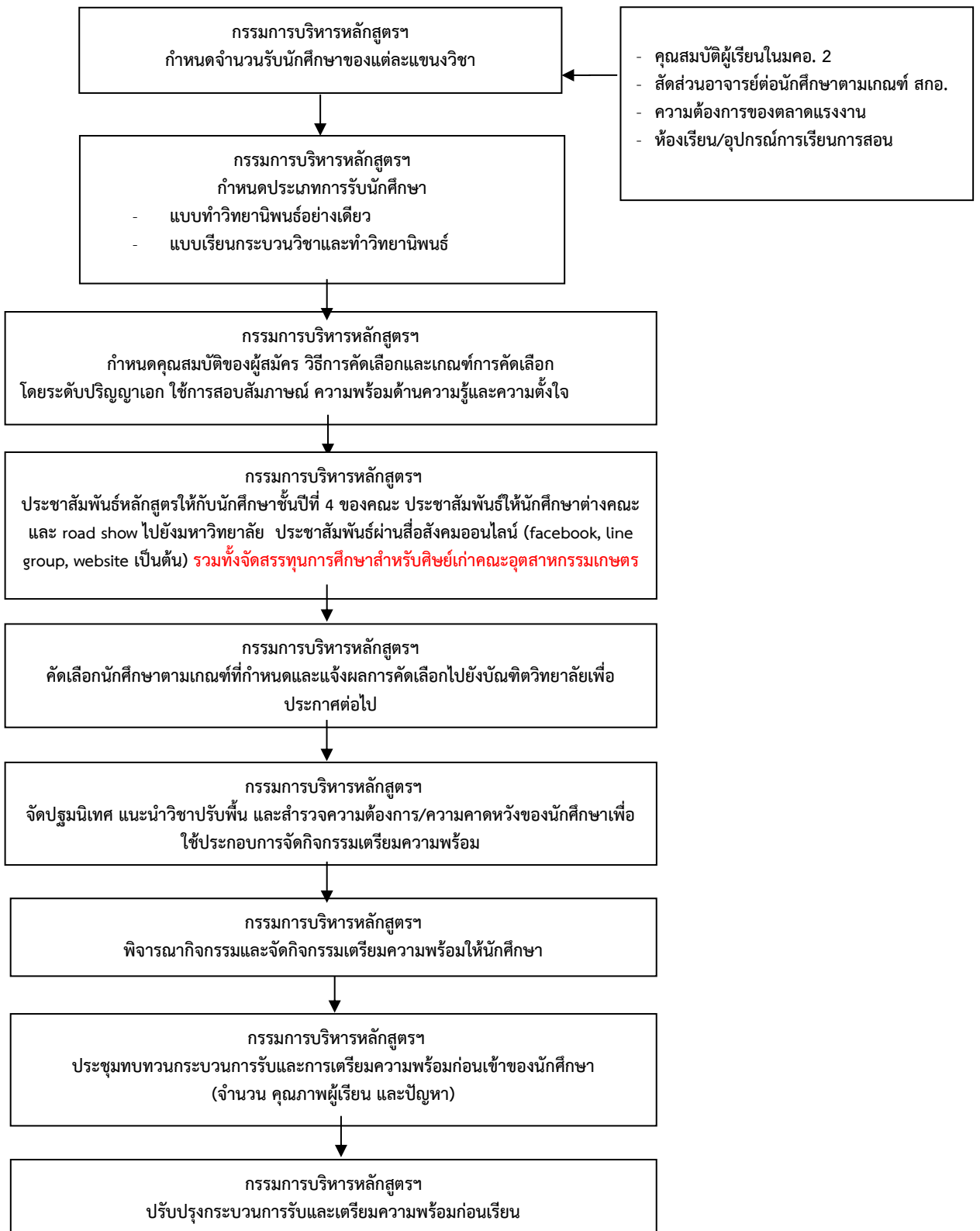
หมายเหตุ : 1. จำนวนที่รับเข้าศึกษาจริง หมายถึง จำนวนนักศึกษาที่รายงานตัวเข้าศึกษาในหลักสูตร
2. ทุกหลักสูตรรายงานร้อยละของจำนวนรับเข้าศึกษาตามแผนการศึกษาที่ระบุใน มคอ. 2

2. ผลการวิเคราะห์ร้อยละของจำนวนรับเข้าศึกษาตามแผนการศึกษา

2.1 มีวิธีการ/กระบวนการรับเข้าศึกษาอย่างไร (การกำหนดจำนวนรับ การกำหนดคุณสมบัติของนักศึกษาที่สอดคล้องกับความต้องการของหลักสูตร การประชาสัมพันธ์ การกำหนดเกณฑ์ที่ใช้ในการคัดเลือก และการตัดสินใจรับเข้าศึกษา)

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มี 4 แขนงวิชา ได้แก่ แขนงวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร แขนงวิชาวิทยาศาสตร์และโภชนาการอาหาร แขนงวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร และแขนงวิชาความปลอดภัยอาหาร

ในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรฯ ได้ดำเนินการรับนักศึกษาตามแผนภูมิ 2.1 โดยได้ประชาสัมพันธ์ หลักสูตรและทุนการศึกษาสำหรับศิษย์เก่าให้กับนักศึกษาชั้นปีที่ 4 และศิษย์เก่าของคณะอุตสาหกรรมเกษตร เพื่อสร้างความผูกพันระหว่างนักศึกษา/ศิษย์เก่ากับคณะฯ ซึ่งนักศึกษากลุ่มนี้มีอัตราการคงอยู่สูง รวมทั้งสามารถปรับตัวในการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาได้ดี โดยกระบวนการรับนักศึกษาใช้วิธีการสอบข้อเขียนและการสัมภาษณ์เพื่อประเมินความพร้อมทางปัญญา สุขภาพกายและจิต ความมุ่งมั่นที่จะเรียนของนักศึกษา



- คุณสมบัติผู้เรียนในมคอ. 2
- สัดส่วนอาจารย์ต่อนักศึกษาตามเกณฑ์ สกอ.
- ความต้องการของตลาดแรงงาน
- ห้องเรียน/อุปกรณ์การเรียนการสอน

แผนภูมิ 2.1 กระบวนการรับนักศึกษาและการเตรียมความพร้อมก่อนเรียน

2.2 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ : ปัจจัย/สาเหตุที่จำนวนรับเข้าศึกษาไม่เป็นไปตามแผนการศึกษาคืออะไร

กรณีมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น : ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้จำนวนรับเข้าศึกษาเป็นไปตามแผนการศึกษาคืออะไร

ในปีการศึกษา 2562 จำนวนรับเข้าศึกษาต่อไม่เป็นไปตามแผนการรับและมีแนวโน้มลดลงเล็กน้อย สาเหตุเนื่องจากสถานะทางเศรษฐกิจและจำนวนบัณฑิตปริญญาตรีลดลง บัณฑิตมีความต้องการประกอบอาชีพมากกว่าศึกษาต่อ ความสนใจในวิชาชีพด้านนี้ลดลง นักศึกษาเข้าใจว่าสาขาวิชานี้เรียนยาก และค่าตอบแทนจากการทำงานในวิชาชีพนี้ไม่จูงใจให้นักศึกษาเข้ามาเรียนต่อ

จากผลการรับสมัครและคัดเลือกนักศึกษาระดับปริญญาโท ได้จำนวนนักศึกษาทั้งหมด 10 คน จำแนกตามแขนงวิชาดังนี้

- แขนงวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร จำนวน 8 คน
- แขนงวิชาวิทยาศาสตร์และโภชนาการอาหาร จำนวน 2 คน

จากจำนวนนักศึกษาดังกล่าว เป็นศิษย์เก่าจำนวน 7 คน ซึ่งมาจากสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร จำนวน 3 คน สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ จำนวน 1 คน สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล จำนวน 2 คน สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร จำนวน 1 คน และจากมหาวิทยาลัยอื่น 3 คน

2.3 มีวิธีการอย่างไรที่จะพัฒนากระบวนการรับเข้าศึกษาเพื่อให้ได้นักศึกษาเป็นไปตามจำนวนที่กำหนดและตรงตามความต้องการของหลักสูตร

จากผลการดำเนินการในปีการศึกษา 2562 ที่ประชุมได้พิจารณาการประชาสัมพันธ์และการให้ทุนกับศิษย์เก่าที่มีผลการเรียนดี พบว่าได้ผู้เข้าศึกษาต่อที่มีผลการเรียนดีและเป็นศิษย์เก่าของคณะฯ มากขึ้น อย่างไรก็ตาม จำนวนนักศึกษาที่ได้ยังน้อยกว่าแผนการรับที่ตั้งไว้ ดังนั้นในปีการศึกษา 2563 จึงได้ใช้กลยุทธ์ให้อาจารย์ประจำหลักสูตรไปเชิญชวนนักศึกษาปัจจุบันและศิษย์เก่าเป็นรายบุคคลโดยตรงให้มาศึกษาต่อ โดยมีทุนสนับสนุนการศึกษาต่อทั้งระดับคณะและมหาวิทยาลัย และได้ประชาสัมพันธ์ข้อมูลอาจารย์ที่มีทุนวิจัยอยู่แล้วให้นักศึกษาทราบ เพื่อเป็นการสร้างความผูกพันและดึงดูดนักศึกษาที่มีผลการเรียนดีมาศึกษาต่อ นอกจากนี้ ที่ประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ เสนอให้เพิ่มการประชาสัมพันธ์หลักสูตรให้กับนักศึกษาต่างคณะ เช่น คณะวิทยาศาสตร์ และคณะเกษตรศาสตร์ และสอดแทรกการประชาสัมพันธ์ศึกษาต่อระดับบัณฑิตศึกษา ในช่วงที่คณะจัดให้มีการประชุมผู้ปกครองของนักศึกษาปริญญาตรีพบผู้บริหาร เนื่องจากพบว่านักศึกษาที่มาเรียนต่อส่วนหนึ่งเป็นเพราะผู้ปกครองต้องการให้ศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น

ตัวบ่งชี้ที่ 3 อัตราการคงอยู่ของนักศึกษา

ผลการดำเนินงาน

1. การคงอยู่ของนักศึกษา (หลักสูตร 2 ปี)

ภาคปกติ

ปีการศึกษา	จำนวนรับเข้าศึกษาจริงในแต่ละรุ่น (1)	จำนวนที่ลาออกและพ้นสภาพสะสมจนถึงสิ้นปีการศึกษานั้นๆ			สาเหตุของการลาออกและการพ้นสภาพ (ระบุจำนวนตามสาเหตุ)
		ชั้นปีที่ 1	ชั้นปีที่ 2	รวม (2)	
2558	15	-	2	2	-พ้นสภาพ 2 คน 1/62 (ไปประกอบอาชีพอื่น)
2559	10	-	1	1	-พ้นสภาพ 1 คน 2/60 (ไปประกอบอาชีพอื่น)
2560	13	3	1	4	-ลาออก 2 คน 1/60 (ไปประกอบอาชีพอื่น) -พ้นสภาพ 1 คน 2/60 (นิรติ:ไปประกอบอาชีพอื่น) -พ้นสภาพ 1 คน 1/62 (2 ปีการศึกษาไม่ผ่าน หัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์)
2561	12	2	1	3	-ลาออก 2 คน 2/61 (ไปประกอบอาชีพอื่น) -พ้นสภาพ 1 คน 2/62 (ครบ 2 ภาคการศึกษา GPA ไม่ถึง 2.75)
2562	10	1	-	1	-ลาออก 1 คน 1/62 (ไปประกอบอาชีพอื่น)

หมายเหตุ : จำนวนที่รับเข้าศึกษาจริง หมายถึง จำนวนนักศึกษาที่รายงานตัวเข้าศึกษาในหลักสูตร

2. อัตราการคงอยู่ของนักศึกษา

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

ปีการศึกษา	2558	2559	2560	2561	2562
ร้อยละการคงอยู่ของนักศึกษา	86.66	90.00	69.20	75.00	90.00

3. การวิเคราะห์ร้อยละการคงอยู่ของนักศึกษา

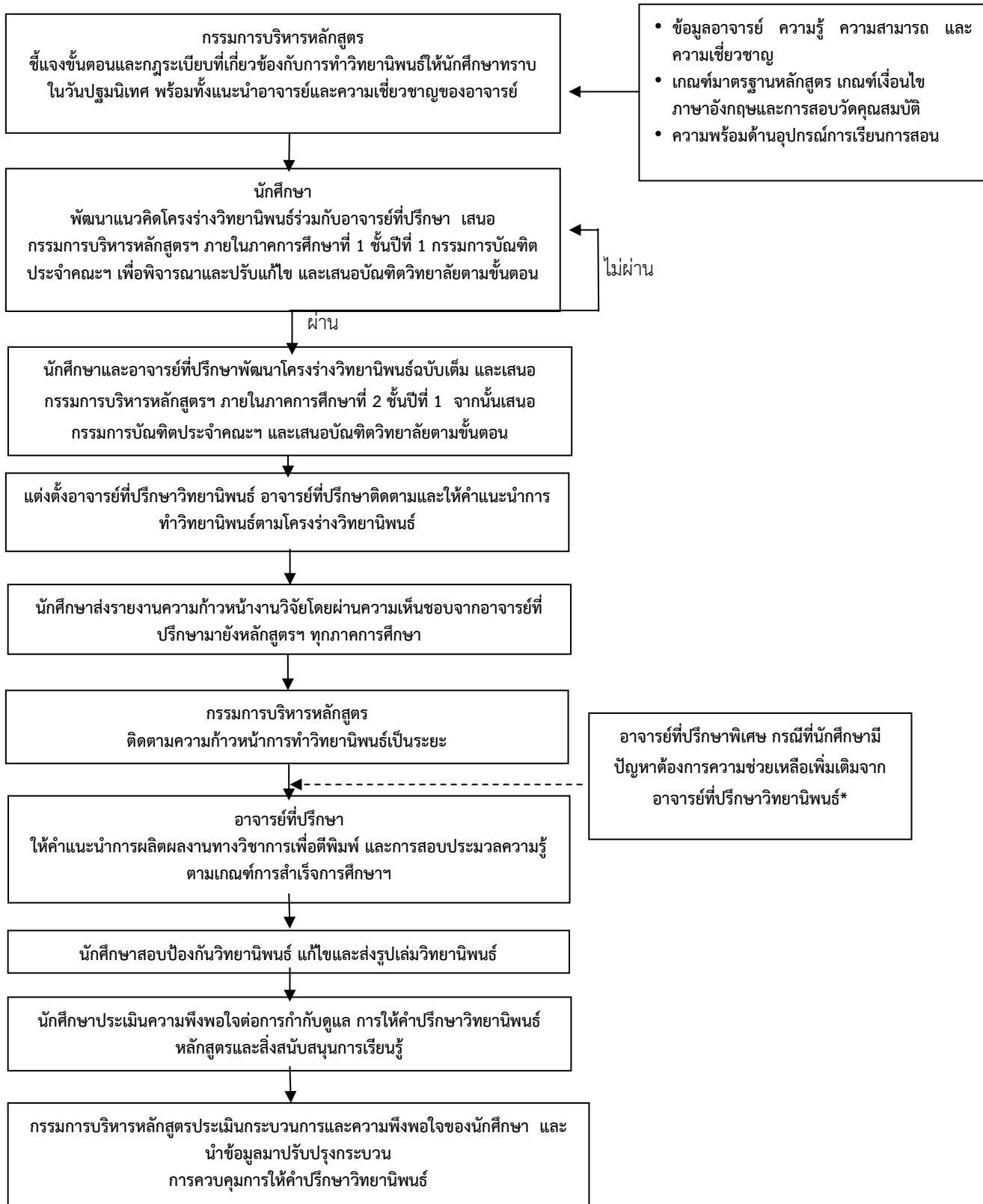
3.1 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ : ปัจจัย/สาเหตุที่ร้อยละการคงอยู่ของนักศึกษามีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่คืออะไร

กรณีมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง : ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ร้อยละการคงอยู่ของนักศึกษามีแนวโน้มเพิ่มขึ้นคืออะไร

อัตราการคงอยู่ของนักศึกษา เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องในช่วงปีการศึกษา 2560-2562 เนื่องจากหลักสูตรได้มีระบบการติดตามผลการเรียนของนักศึกษาและปรับปรุงแบบการเสนอหัวข้อวิทยานิพนธ์ โดยให้มีการจัดทำ concept proposal เข้าพิจารณาในภาคการศึกษาที่ 1 และเสนอ full proposal ภายในภาคการศึกษาที่ 2 ของชั้นปีที่ 1 ทำให้นักศึกษาไม่พ้นสภาพด้วยเงื่อนไขที่บัณฑิตวิทยาลัยกำหนด รวมถึงให้มีการรายงานความก้าวหน้าการทำวิทยานิพนธ์และติดตามความก้าวหน้าในที่ประชุมกรรมการบริหารหลักสูตรฯ ทุกภาคการศึกษา

3.2 มีวิธีการอย่างไรที่จะช่วยให้การคงอยู่ของนักศึกษาดีขึ้น อาทิ การพัฒนาความรู้พื้นฐาน การเตรียมความพร้อมทางการเรียน การสร้างความเข้าใจเกี่ยวกับหลักสูตร การวางระบบ การดูแลให้คำปรึกษาจากอาจารย์ที่ปรึกษา การสนับสนุนทุนการศึกษาหรือทุนวิจัย

นอกจากการปรับปรุงแบบการเสนอโครงร่างวิทยานิพนธ์ดังได้กล่าวแล้วในข้อ 3.1 หลักสูตรได้วางระบบการเตรียมความพร้อมทางการเรียนดังแผนภูมิที่ 2.1 (ตัวบ่งชี้ 2) และระบบการควบคุมการให้คำปรึกษาวิทยานิพนธ์แก่นักศึกษา ดังแผนภูมิที่ 3.1 โดยกรรมการบริหารหลักสูตรชี้แจงขั้นตอน กฎระเบียบต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาและการทำวิทยานิพนธ์ให้นักศึกษาทราบ หลักสูตรฯ กำหนดให้มีอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และกรรมการบริหารหลักสูตรควบคุมดูแลตั้งแต่ขั้นตอนการเตรียมโครงร่างวิทยานิพนธ์ การติดตามความก้าวหน้าของการทำวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาให้เป็นไปตามแผนที่กำหนด นักศึกษารายงานความก้าวหน้างานวิจัย โดยต้องผ่านความเห็นชอบของอาจารย์ที่ปรึกษาทุกภาคการศึกษา และเพื่อให้นักศึกษาเริ่มทำวิทยานิพนธ์ได้เร็วขึ้น ที่ประชุมกรรมการบริหารหลักสูตรจึงให้ปรับแผนการศึกษา โดยการย้ายวิชาสัมมนา 1 ซึ่งเป็นกระบวนวิชาที่ช่วยในการพัฒนาโครงร่างวิทยานิพนธ์ จากภาคการศึกษาที่ 1 ชั้นปีที่ 2 มาเป็นภาคการศึกษาที่ 2 ชั้นปีที่ 1 และกำหนดให้การพัฒนาจนได้โครงร่างวิทยานิพนธ์ฉบับเต็มเป็นเงื่อนไขของการผ่านวิชาสัมมนา 1 นอกจากนี้ ในปีการศึกษา 2561 หลักสูตรได้เริ่มใช้ระบบอาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ (กรณีจำเป็น) นอกเหนือจากอาจารย์ที่ปรึกษา ในกรณีที่นักศึกษามีปัญหาการสื่อสารกับอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ เพื่อช่วยแก้ปัญหาให้สามารถศึกษาต่อได้ ซึ่งที่ผ่านมา มีนักศึกษา 1 คน มาขอคำปรึกษา ซึ่งอาจารย์ได้ช่วยแก้ไขปัญหา ทำให้นักศึกษาสามารถจัดทำโครงร่างวิทยานิพนธ์ต่อไปได้



แผนภูมิ 3.1 กระบวนการควบคุมการให้คำปรึกษาวิทยานิพนธ์

ตัวบ่งชี้ที่ 4 อัตราการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

ผลการดำเนินงาน

1. การสำเร็จการศึกษา (หลักสูตร 2 ปี)

ปีการศึกษา	จำนวนรับเข้าศึกษาจริง (1)	จำนวนสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร (2)				
		2559	2560	2561	2562	2563
2558	15		0			
2559	10			0		
2560	13				0	
2561	12					0
2562	9					

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

2. อัตราการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

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

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

3. การวิเคราะห์ร้อยละการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

3.1 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ : ปัจจัย/สาเหตุที่ร้อยละการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่คืออะไร

กรณีมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง : ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ร้อยละการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นคืออะไร

ไม่มีนักศึกษาสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร เนื่องจากนักศึกษาเสนอโครงการวิทยานิพนธ์ซ้ำ และนักศึกษาไม่ทำวิจัยอย่างต่อเนื่อง

3.2 ค่าเฉลี่ยระยะเวลาการสำเร็จการศึกษาของนักศึกษาในหลักสูตรในแต่ละปีเป็นเท่าไร ผลลัพธ์ที่ได้หลักสูตรพึงพอใจหรือไม่อย่างไร

ปีการศึกษา	2559	2560	2561	2562
ค่าเฉลี่ยระยะเวลาการสำเร็จการศึกษา	3.60	4.12	4.03	4.25

เวลาสำเร็จการศึกษาเฉลี่ย 4 ปี ซึ่งเป็นนักศึกษาที่รับเข้าศึกษาก่อนปรับระบบการเร่งรัดการเสนอโครงร่างวิทยานิพนธ์และการติดตามความก้าวหน้าการทำวิทยานิพนธ์

3.3 มีระบบในการส่งเสริมหรือสนับสนุนให้นักศึกษาสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร หรือใช้ระยะเวลาการศึกษาที่น้อยลงอย่างไร

มีระบบการสนับสนุนให้นักศึกษาสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรโดยการเร่งรัดการนำเสนอโครงร่างวิทยานิพนธ์ การติดตามความก้าวหน้าการเรียนและการทำวิทยานิพนธ์โดยอาจารย์ที่ปรึกษาและกรรมการบริหารหลักสูตรฯ ดังรายละเอียดในตวับ่งชี้ที่ 3 นอกจากนี้ เพื่อให้นักศึกษาสำเร็จได้ตามแผนการศึกษาหรือสำเร็จได้เร็วขึ้น ที่ประชุมฯ ได้ทบทวนกระบวนการ และได้เสนอให้ปรับแผนการเรียนวิชาสัมมนา 2 ซึ่งใช้รายงานความก้าวหน้าการทำวิทยานิพนธ์ จากภาคการศึกษา 2 ชั้นปีที่ 2 มาเป็นภาคการศึกษาที่ 1 ชั้นปีที่ 2 เพื่อเร่งรัดให้นักศึกษาเริ่มทำวิทยานิพนธ์เร็วขึ้นและทำวิจัยอย่างต่อเนื่อง รวมทั้งกำหนดให้เกณฑ์การผ่านกระบวนการวิชาสัมมนา 2 คือ นักศึกษาต้องมีความก้าวหน้าของงานวิทยานิพนธ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 40 ของงานทั้งหมด และชี้แจงให้นักศึกษาทราบตั้งแต่วันปฐมนิเทศ ในส่วนของการตีพิมพ์ผลงาน อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ช่วยเหลือนักศึกษาในการผลิตผลงานทางวิชาการ และส่งเสริมให้นักศึกษานำผลงานวิจัยนำเสนอในที่ประชุมวิชาการต่างๆ ทั้งในระดับชาติและระดับนานาชาติ และให้นักศึกษาเข้าร่วมโครงการ manuscript ที่จัดโดยคณะฯ เพื่อช่วยการจัดทำบทความทางวิชาการให้กับนักศึกษาเป็นประจำทุกปี

ตวับ่งชี้ที่ 5 คะแนนเฉลี่ยของผลการประเมินกระบวนการวิชาในหลักสูตร

ผลการดำเนินงาน

1. ผลการประเมินกระบวนการวิชาในหลักสูตร

ภาคการศึกษาที่ 1/2562		ภาคการศึกษาที่ 2/2562		ค่าเฉลี่ยผลการประเมินกระบวนการวิชาในภาพรวมของหลักสูตร
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินกระบวนการวิชาในภาพรวมของหลักสูตร	ร้อยละกระบวนการวิชาที่ได้รับการประเมิน	ค่าเฉลี่ยผลการประเมินกระบวนการวิชาในภาพรวมของหลักสูตร	ร้อยละกระบวนการวิชาที่ได้รับการประเมิน	
4.59	91.82	4.68	93.58	4.64

2. กระบวนวิชาที่มีผลการประเมินต่ำกว่า 3.51

ภาคการศึกษาที่ 1/2562			ภาคการศึกษาที่ 2/2562		
รายชื่อ กระบวนวิชาที่ ผลการ ประเมินต่ำ กว่า 3.51	การวิเคราะห์ ผลการ ประเมินตาม รายการ ประเมินใน แบบประเมิน	แนวทางแก้ไข/ พัฒนา	รายชื่อ กระบวนวิชาที่ ผลการ ประเมินต่ำ กว่า 3.51	การวิเคราะห์ ผลการ ประเมินตาม รายการ ประเมินใน แบบประเมิน	แนวทางแก้ไข/ พัฒนา
-ไม่มี-	-	-	-ไม่มี-	-	-

3. ผลการพัฒนาตามข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะของนักศึกษา (จากผลการประเมินปีการศึกษา 2561)

ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	แนวทางการพัฒนาตาม ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	ผลการดำเนินงาน
ไม่มี	-	-

ตัวบ่งชี้ที่ 6 ความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

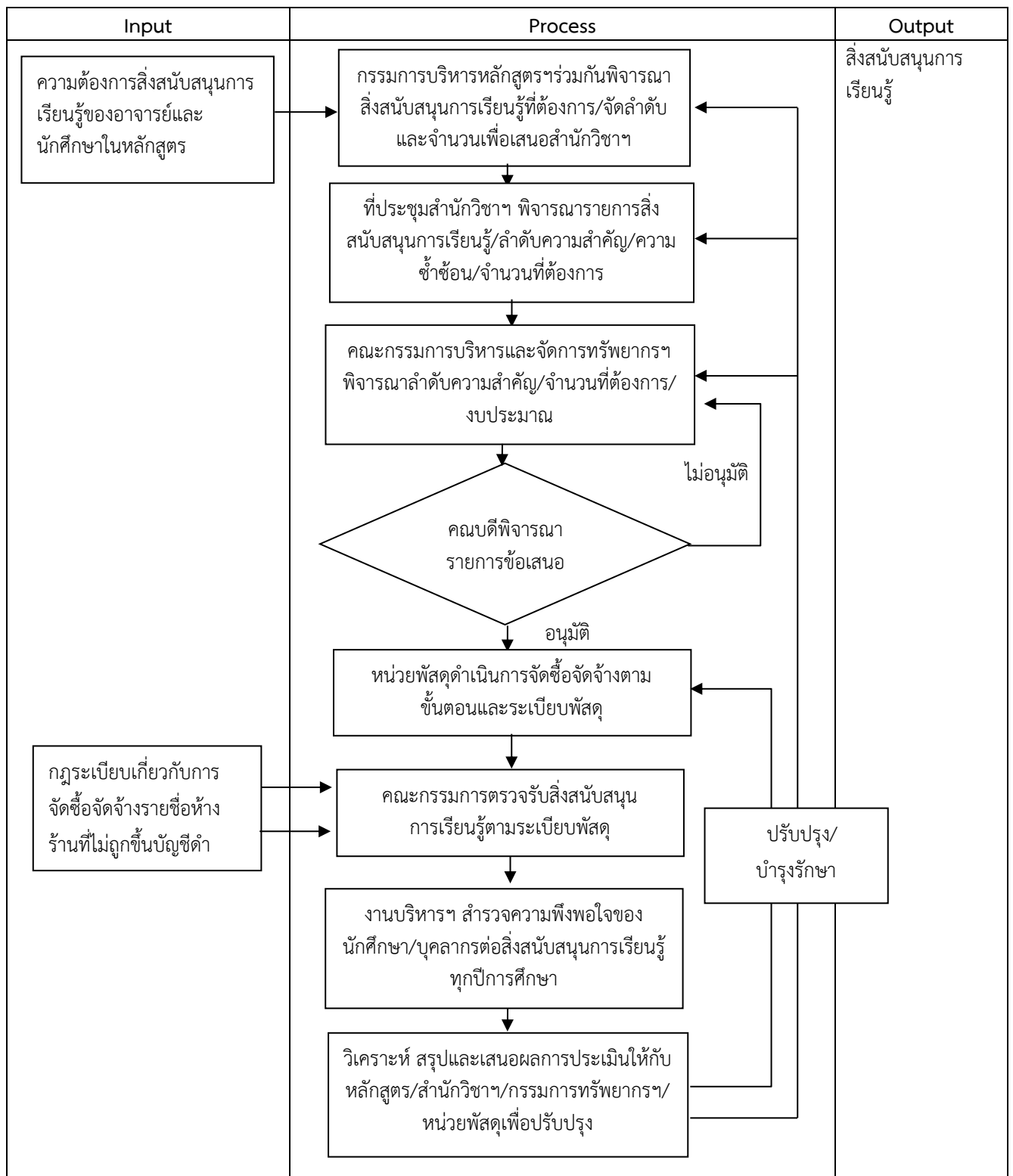
ผลการดำเนินงาน

1. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่สำคัญและจำเป็นสำหรับหลักสูตรคืออะไร

เครื่องมือวิทยาศาสตร์และเครื่องมือแปรรูปอาหาร สำหรับการเรียนการสอนปฏิบัติการและการทำวิทยานิพนธ์ที่มีปริมาณเพียงพอต่อจำนวนนักศึกษา

2. มีระบบในการจัดหา ประเมิน และดูแลรักษาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ให้มีความเพียงพอทันสมัย 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/เครื่องมือวิทยาศาสตร์มีประสิทธิภาพได้นักศึกษาเข้ารับการอบรมการใช้เครื่อง ซึ่งจัดโดยนักวิทยาศาสตร์เป็นประจำทุกปี

3. ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้สำคัญและจำเป็นสำหรับหลักสูตร (ตามที่กำหนดในข้อ 1)

ปีการศึกษา 2559	ปีการศึกษา 2560	ปีการศึกษา 2561	ปีการศึกษา 2562
3.47	3.52	3.93	4.10

4. การวิเคราะห์ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

4.1 **กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่** : ปัจจัย/สาเหตุที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้มีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่คืออะไร

กรณีมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง : ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นคืออะไร

จากการประเมินผลความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนทางกายภาพและทรัพยากรการเรียนรู้ ตั้งแต่ปีการศึกษา 2559-2562 พบว่า นักศึกษามีคะแนนความพึงพอใจเฉลี่ยเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยปัจจัยที่ทำให้ผลการประเมินความพึงพอใจดีขึ้น คือ การปรับปรุงกระบวนการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ให้สอดคล้องกับความต้องการของนักศึกษาและอาจารย์อย่างต่อเนื่อง

4.2 **มีระบบในการนำผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ไปปรับปรุงหรือพัฒนาให้ดีขึ้นอย่างไร**

ระบบการนำผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ เริ่มจากงานบริการการศึกษาสำรวจความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ปีละ 1 ครั้ง และแจ้งผลการสำรวจให้หลักสูตรทราบ กรรมการบริหารหลักสูตรนำผลการประเมินมาพิจารณาในที่ประชุม เพื่อปรับปรุง และเสนอสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้สำหรับปีถัดไป

ในปีการศึกษา 2562 ประเด็นที่นักศึกษาให้คะแนนความพึงพอใจต่ำกว่าประเด็นอื่น คือ ความสะอาดของโต๊ะเก้าอี้ในโรงอาหาร การถ่ายเทอากาศของโรงงานต้นแบบ ความเพียงพอของจำนวนโต๊ะและเก้าอี้ในโรงอาหาร ความเหมาะสมของโต๊ะและเก้าอี้สำหรับทำงานหรือทำกิจกรรมภายนอกอาคาร ความสว่างของบริเวณปฏิบัติการในโรงงานต้นแบบ และความเพียงพอของอุปกรณ์/เครื่องมือสำหรับการเรียนการสอน ที่ประชุมฯ ได้พิจารณาผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษา และเสนอคณะฯ เพื่อพิจารณาปรับปรุง ซึ่งคณะฯ ได้ปรับปรุงด้านสุขลักษณะของโรงอาหารทั้งในส่วนของการเตรียมและการเก็บวัตถุดิบ ความสะอาดของโต๊ะเก้าอี้และสถานที่ ในส่วนของโรงงานต้นแบบได้ปรับปรุงโดยการแบ่งโซนและวางผังเครื่องมือให้เป็นระเบียบ 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 เพื่อนำไปใช้ในการปรับปรุงและพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรของประเทศได้อย่างยั่งยืน	1.บัณฑิตมีความรู้ความเข้าใจและสามารถคิดอย่างเป็นระบบ 2.สามารถประยุกต์องค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเพื่อนำไปใช้ในการปรับปรุงและพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรของประเทศ	2. ความรู้ 2.1 มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีที่สำคัญในเนื้อหาที่ศึกษา 2.2 สามารถวิเคราะห์ปัญหา รวมทั้งประยุกต์ความรู้ทักษะ และการใช้เครื่องมือที่เหมาะสมกับการแก้ไขปัญหา 2.3 สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการ และมีความรู้ในแนวกว้างของสาขาวิชาที่ศึกษา เพื่อให้สังเกตเห็นการเปลี่ยนแปลง และเข้าใจผลกระทบของเทคโนโลยีใหม่ๆ 2.4 สามารถบูรณาการความรู้ในที่ศึกษากับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ 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	นักศึกษามีความรู้และความเข้าใจในเนื้อหาของกระบวนการวิชาที่ศึกษาในระดับดี (มีเกรดเฉลี่ยมากกว่า 3.00 ทุกคน)
2.สามารถประยุกต์องค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เพื่อนำไปใช้ในการปรับปรุงและพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรของประเทศ	-งานมอบหมาย	
3. สามารถค้นคว้า วางแผนและดำเนินการวิจัยด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ	-การติดตามความก้าวหน้าการทำวิทยานิพนธ์ -การสอบวิทยานิพนธ์ -การตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานทางวิชาการตามเงื่อนไขของหลักสูตร	ที่ผ่านมาถึงแม้ว่านักศึกษาจะใช้เวลาในการเรียนและทำวิทยานิพนธ์เฉลี่ย 4 ปี แต่มีผลงานตีพิมพ์ในวารสารระดับ ISI/ Scopus เพิ่มขึ้น อีกทั้งผลงานวิทยานิพนธ์สามารถนำไปประยุกต์ในอุตสาหกรรมเกษตรของประเทศได้
4.สามารถสรุปปัญหา ตลอดจนเสนอแนะการแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์		
5.บัณฑิตมีคุณธรรม จริยธรรม และวุฒิภาวะในการประกอบสัมมาชีพ	-การสังเกตพฤติกรรม -การไม่คัดลอกผลงานผู้อื่น -ความรับผิดชอบในการเข้าชั้นเรียน และ ต่อ งาน ที่ ได้รับมอบหมาย	ไม่มีการทุจริตการสอบและไม่พบการคัดลอกผลงานผู้อื่น และมีความรับผิดชอบในการเข้าชั้นเรียน และ ส่งงาน ที่ ได้รับมอบหมาย
6.บัณฑิตมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี	-การสังเกตพฤติกรรม	นักศึกษาสามารถปรับตัวอยู่ร่วมกันได้อย่างดี และมีการช่วยเหลือซึ่งกันและกัน
7.บัณฑิตมีทักษะในการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ	-การนำเสนอในกระบวนการวิชาการสัมมนา -การทำงานกลุ่ม การเป็นผู้นำและผู้ตาม	นักศึกษาสามารถนำเสนอผลงานและสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ

Learning Outcomes ของหลักสูตร (PLOs)/วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	วิธีการประเมิน	ผลการประเมิน
8.บัณฑิตสามารถวางแผนและปรับปรุงตนเอง และได้อย่างมีประสิทธิภาพ	การติดตามการจัดทำ concept proposal การติดตามการทำ วิทยานิพนธ์ การนำเสนอ ผลงานวิจัยในวิชาสัมมนา 2 และการสอบวิทยานิพนธ์ได้ตาม แผนการศึกษาที่กำหนด	นักศึกษา มีการวางแผนและปรับปรุงตนเองได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยนักศึกษาชั้นปีที่ 1 และ 2 (รหัส 61 และ 62) สามารถเสนอ concept proposal และนำเสนอ ความก้าวหน้าการทำ วิทยานิพนธ์ได้ภายในเวลาที่ กำหนด

ตัวบ่งชี้ที่ 8 การทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้

ผลการดำเนินงาน

1. จำนวนกระบวนวิชาที่เปิดสอนและทวนสอบผลสัมฤทธิ์

จำนวนกระบวนวิชาที่เปิดสอน และมีนักศึกษาลงทะเบียน	จำนวนกระบวนวิชาที่กำหนดให้ ทวนสอบผลสัมฤทธิ์	ร้อยละ
15 กระบวนวิชา	9 กระบวนวิชา	60.00

2. ผลการทวนสอบผลสัมฤทธิ์

รายชื่อกระบวนวิชา	TQF	วิธีการทวนสอบ	ผลการทวนสอบ	ข้อคิดเห็น/แนวทางปรับปรุง
601742 FOOD ENCAPSULATION TECHNOLOGY	5 ด้าน	ทวนสอบโดยอาจารย์ผู้สอน และกรรมการบริหาร หลักสูตร	บรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ 5 ด้านที่กำหนดในระดับดี	-
601745 ADV FOOD PROC AND TECH	5 ด้าน	ทวนสอบโดยอาจารย์ผู้สอน และกรรมการบริหาร หลักสูตร	บรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ 5 ด้านที่กำหนดในระดับดี	เพิ่มการทำ case study และทำคลิปวิดีโอนำเสนอ ปรับสัดส่วนการให้คะแนน เป็นสอบ 60% นำเสนองาน 10% รายงานปฏิบัติการ 25% และจิตพิสัย 5%
601765 FOOD FOR HEALTH	5 ด้าน	ทวนสอบโดยอาจารย์ผู้สอน และกรรมการบริหาร หลักสูตร	บรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ทั้ง 5 ด้านที่กำหนดในระดับดี มีปัญหาบ้างทางด้าน ภาษาอังกฤษ	-

รายชื่อกระบวนวิชา	TQF	วิธีการทวนสอบ	ผลการทวนสอบ	ข้อคิดเห็น/แนวทางปรับปรุง
601769 ADV HUMAN NUTRITION	5 ด้าน	ทวนสอบโดยอาจารย์ผู้สอนและกรรมการบริหารหลักสูตร	บรรลุผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ทั้ง 5 ด้านที่กำหนดในระดับดี มีปัญหาบางทางด้านภาษาอังกฤษ	-
601775 ADV FOOD SCI AND ANAL	5 ด้าน	ทวนสอบโดยอาจารย์ผู้สอนและกรรมการบริหารหลักสูตร	บรรลุผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ 5 ด้านที่กำหนดในระดับดี	-
601789 SELECTED TOPICS IN FD SC	5 ด้าน	ทวนสอบโดยอาจารย์ผู้สอนและกรรมการบริหารหลักสูตร	บรรลุผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ทั้ง 5 ด้านที่กำหนดในระดับดี	-
604732 PRINCIPLE RISK ASSESS FOOD	5 ด้าน	ทวนสอบโดยอาจารย์ผู้สอนและกรรมการบริหารหลักสูตร	บรรลุผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ 5 ด้านที่กำหนดในระดับดี	เพิ่มโจทย์วิจัยจากผู้ประกอบการเพื่อให้นักศึกษาได้ฝึกประสบการณ์
604713 DESIGN & ANAL EXP IN FPE	5 ด้าน	ทวนสอบโดยอาจารย์ผู้สอนและกรรมการบริหารหลักสูตร	บรรลุผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ 5 ด้านที่กำหนดในระดับดี	การเรียนการสอนช่วงหลังและการสอบเป็นแบบออนไลน์ ทำให้นักศึกษาต้องปรับตัวกับวิธีการเรียนการสอนแบบใหม่
604715 PHYSIC ENG PROPERTI FOOD	5 ด้าน	ทวนสอบโดยอาจารย์ผู้สอนและกรรมการบริหารหลักสูตร	บรรลุผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ 5 ด้านที่กำหนดในระดับดี	การเรียนการสอนช่วงหลังและการสอบเป็นแบบออนไลน์ ทำให้นักศึกษาต้องปรับตัวกับวิธีการเรียนการสอนแบบใหม่

ตัวบ่งชี้ที่ 9 คุณภาพบัณฑิตด้านคุณธรรม คุณภาพ และทักษะการเป็นพลเมืองโลก

ผลการดำเนินงาน

1. ผลการประเมินบัณฑิตจากนายจ้าง ผู้ประกอบการ และผู้ใช้บัณฑิต

ปีการศึกษา	2559	2560	2561	2562
จำนวนบัณฑิตที่ได้รับการประเมิน	2	1	2	2
จำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา	7	6	6	9
ร้อยละบัณฑิตที่ได้รับการประเมิน	28.57	100	33.33	22.22
ค่าเฉลี่ยผลการประเมิน	3.72	4.09	4.87	4.65
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินในภาพรวมของมหาวิทยาลัย	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

ผลการประเมินบัณฑิตจากผู้ใช้บัณฑิตมีผลประเมินสูงกว่าค่าเฉลี่ยภาพรวมของมหาวิทยาลัย เนื่องจากการปรับปรุงการเรียนการสอนอย่างต่อเนื่องและสนับสนุนให้นักศึกษามีทักษะตาม PLOs ที่กำหนด

- 2.2 มีระบบในการนำผลการประเมินบัณฑิตจากนายจ้าง ผู้ประกอบการ และผู้ใช้บัณฑิตไปปรับปรุงหรือพัฒนาคุณภาพบัณฑิตให้ดีขึ้นอย่างไร

ระบบการนำผลการประเมินบัณฑิตจากนายจ้าง ผู้ประกอบการ และผู้ใช้บัณฑิตไปปรับปรุงหรือพัฒนาคุณภาพบัณฑิต เริ่มจากสำนักพัฒนาคุณภาพการศึกษา สำนักรวบรวมความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตและแจ้งผลการสำรวจให้คณะทราบ คณะแจ้งผลการประเมินให้กับทุกหลักสูตร กรรมการบริหารหลักสูตร พิจารณาผลการประเมินและเสนอวิธีการปรับปรุงการเรียนการสอนรวมทั้งจัดกิจกรรมสนับสนุนผู้เรียน

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

ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	แนวทางการพัฒนาตามข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	ผลการดำเนินงาน
ทักษะการใช้ภาษาอังกฤษของบัณฑิต	-การจัดสัมมนาเป็นภาษาอังกฤษ -การแลกเปลี่ยนนักศึกษา โครงการ Student mobility -สนับสนุนให้นักศึกษานำเสนอผลงานทางวิชาการระดับนานาชาติ	นักศึกษามีทักษะการนำเสนอผลงานทางวิชาการเป็นภาษาอังกฤษได้ดีขึ้น

ตัวบ่งชี้ที่ 10 (ปริญญาโท) ผลงานของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาโทที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่

ผลการดำเนินงาน

1. ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานที่ตีพิมพ์เผยแพร่

ปีการศึกษา	2559	2560	2561	2562
ค่าผลรวมถ่วงน้ำหนัก	3.40	4.00	2.80	4.60
จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา	7	7	6	3
ร้อยละ	48.57	57.14	46.67	115.00

2. ชื่อและรหัสของผู้สำเร็จการศึกษา (ปีการศึกษา 2562)

ชื่อและรหัสนักศึกษาของผู้สำเร็จการศึกษา
1. นางสาวกชแก้ว สุริยะ รหัส 591331020
2. นางสาวณัฐนรี ไยเทศ รหัส 581331022
3. นางสาวมลวรรณ สืบแสน รหัส 581331019
4. นางสาวเดือนเพ็ญ วังเมา รหัส 561331006

3. ผลงานของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาโทที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่
(สำหรับการรายงานผลงานทางวิชาการ)

ชื่อผู้ตีพิมพ์ผลงาน	ชื่อผลงานที่ตีพิมพ์เผยแพร่ (ในปีปฏิทิน 2562)	แหล่งตีพิมพ์เผยแพร่	ระบุเลขหน้า
บทความฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ (ค่าน้ำหนัก 0.20)			
นายธนะพัฒน์ รตะศรีสมบูรณ์	ผลของเครื่องต้มอิเล็กทรอนิกส์ที่ผสม คาร์โบไฮเดรตจากข้าวต่อปริมาณน้ำตาลและ กรดแลกเตตในเลือดของนักกีฬา	การประชุมวิชาการเสนอ ผลงานวิจัยระดับ บัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 48 ร่วมกับการ ประชุมวิชาการ บัณฑิตศึกษาระดับชาติ และนานาชาติ ครั้งที่ 9 ณ ศูนย์ศิลปวัฒนธรรม เฉลิมพระเกียรติ 6 รอบ พระชนมพรรษา มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวัง สนามจันทร์ จังหวัด นครปฐม : 180-187.	วันที่ 14 มิถุนายน 2562
นางสาวณัฐนรี ไยเทศ	การเพิ่มความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระ ของน้ำพลู่ควาโดยการหมักด้วย <i>Lactobacillus plantarum</i> TISTR 926 Enhancement of the antioxidant of plukaow juice by fermentation with <i>Lactobacillus plantarum</i> TISTR 926	การประชุมวิชาการเสนอ ผลงานวิจัย ระดับ บัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 48 ร่วมกับการ ประชุมวิชาการ บัณฑิตศึกษาระดับชาติ และนานาชาติ ครั้งที่ 9 ณ ศูนย์ศิลป วัฒนธรรม เฉลิมพระเกียรติ 6 รอบ พระชนมพรรษา มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวัง สนามจันทร์ จังหวัด นครปฐม	วันที่ 13 มิถุนายน 2562
บทความฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติฯ (ค่าน้ำหนัก 0.40)			
นางสาวชแก้ว สุริยะ	The Optimal Formula of Longan Energy Gel Drink Containing of High Bioactive Compounds and Antioxidant Activities	2019 The 8th International Conference on Nutrition and Food Sciences (ICNFS 2019)	วันที่ 27-29 พฤษภาคม 2562

ชื่อผู้ตีพิมพ์ผลงาน	ชื่อผลงานที่ตีพิมพ์เผยแพร่ (ในปีปฏิทิน 2562)	แหล่งตีพิมพ์เผยแพร่	ระบุเลขหน้า
		Kuta Central Park Hotel in Bali, Indonesia	
บทความที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 1 (ค่าน้ำหนัก 0.80)			
นางสาวนันทนิภา กุลมา	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	วารสารวิทยาศาสตร์ มศว.	ปีที่ 35 ฉบับที่ 1 มิถุนายน 2562
บทความที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ปรากฏในฐานข้อมูลระดับนานาชาติตามประกาศ ก.พ.อ.ฯ (ค่าน้ำหนัก 1.00)			
นายณัฐ ธารพิเชฐ	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)	Volume 5, No. 4, December 2019
นางสาวกมลวรรณ สีบแสน	Instrumental characterization of banana dessert gels for the elderly with dysphagia	Food Bioscience	Food Bioscience, 32, 100477. (2019)
นางสาวกชแก้ว สุริยะ	The optimal formula of longan energy gel drink containing of high bioactive compounds and antioxidant activities.	International Journal of Food Engineering (IJFE, ISSN: 2301-3664)	Volume 5, No. 4, December 2019

4. การวิเคราะห์ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานที่ตีพิมพ์เผยแพร่

4.1 กรณีมีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่ : ปัจจัย/สาเหตุที่ส่งผลให้ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนัก
ของผลงานที่ตีพิมพ์เผยแพร่มีแนวโน้มลดลงหรือไม่คงที่คืออะไร

กรณีมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง : ปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ส่งผลให้ร้อยละของผลรวม
ถ่วงน้ำหนักของผลงานที่ตีพิมพ์เผยแพร่มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นคืออะไร

ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานตีพิมพ์เผยแพร่มีแนวโน้มเพิ่มขึ้น ปัจจัยแห่งความสำเร็จมา
จากการปรับเงื่อนไขการสำเร็จการศึกษาของบัณฑิตวิทยาลัย และการควบคุมการทำวิทยานิพนธ์ที่มีคุณภาพ
มากขึ้น

4.2 มีระบบในการพัฒนาคุณภาพผลงานของนักศึกษาเพื่อให้ตีพิมพ์เผยแพร่ในค่าน้ำหนักที่สูงขึ้น
อย่างไร

หลักสูตรได้กำหนดให้นักศึกษาชั้นปีที่ 1 จัดทำ concept proposal ภายในภาคการศึกษาที่ 1 ของปี
ที่ 1 เพื่อให้คณะกรรมการพิจารณาความเหมาะสมของหัวข้อ ขอบเขตงาน องค์ความรู้ใหม่ ก่อนที่นักศึกษาจะ
เริ่มทำวิจัย เพื่อให้สามารถตีพิมพ์ได้ตามเงื่อนไขของบัณฑิตวิทยาลัย เมื่อหัวข้อผ่านแล้ว นักศึกษาดำเนินการทำ
วิทยานิพนธ์ภายใต้การควบคุมดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษา หลักสูตรติดตามความก้าวหน้าการทำวิทยานิพนธ์
เพื่อให้ผลงานมีคุณภาพและสำเร็จภายในเวลาที่กำหนด

ภาคผนวก 1

ตัวบ่งชี้ 5.4 สกอ.

ผลการดำเนินงาน : **ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators) ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร 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. มีรายละเอียดของกระบวนวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดภาคการศึกษาในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกกระบวนวิชา	ครบทุกวิชาก่อนเปิดภาคการศึกษา (เอกสารแนบ 2)
4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของกระบวนวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ให้ครบทุกกระบวนวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตร 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 ของกระบวนวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	ทวนสอบ 9 กระบวนวิชาจาก 15 กระบวนวิชา คิดเป็นร้อยละ 60.00 (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	4.00 (เอกสารแนบ 5)
11.ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.00	4.65 (เอกสารแนบ 6)

ภาคผนวก 2

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

1. รองศาสตราจารย์ ดร.พัชรินทร์ ระเบียบัน

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 Chiangmai 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 **Pathomrungsiyounggul, P.** 2018. Fortification of rice grain with gac aril (*Momordica conchinchinensis*) using vacuum impregnation technique. *Current Research in Nutrition and Food Science*. 6(2): 412-424
2. Techarang, J., Apichartsrangkoon, A., Phanchaisri, B., **Pathomrungsiyounggul, P.** and Sriwattana, S. 2017. Structural modification of swai-fish (*Pangasius hypophthalmus*)-based emulsions containing non-meat protein additives by ultra-high pressure and thermal treatments. *High Pressure Research*. 37(3): 402-414.
3. Techarang, J., Apichartsrangkoon, A., **Pathomrungsiyounggul, P.**, Chaikham, 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 ทนศักดิ์ ไชยาโส และ **ภัทวรา ปฐมรังษิย์กุล.** (2560). การศึกษาสมบัติทางเคมีและกิจกรรมต้านอนุมูลอิสระของปลาสามที่ใช้ข้าวก่ำดอยสะเก็ดและ ข้าวหอมมะลิ 105 เป็นแหล่งคาร์บอน. เผยแพร่ในหนังสือประมวลผลการประชุมทางวิชาการ. การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ครั้งที่ 4 ในวันที่ 21 กรกฎาคม 2560 มหาวิทยาลัยภาคตะวันออกเฉียงเหนือ จังหวัดขอนแก่น. หน้า 1243-1256

บทความทางวิชาการระดับชาติ

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

หนังสือ

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

4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สมชาย จอมดวง

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 และ **พิไลรัก 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 ใบผ่อง

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, 2016, 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.

8. 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. พิษญา 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 Horti*. 1194 (86):595-601.
7. Boonyakiat, D. and **Poonlarp, P.** 2018. Research and development on postharvest management of the Royal Project flowers. *Acta Horti*. 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 Horti*. 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 โรงแรมแคนด์ ดูนส์ เจ้าหลาว บีช รีสอร์ท จังหวัดจันทบุรี
2. วริศรา วนากมล, ปรีศนีย์ กองวงศ์, ดนัย บุญยเกียรติ และ **พิชญา พูลลาภ**. พารามิเตอร์การลดอุณหภูมิแบบสูญญากาศที่เหมาะสมสำหรับผักกาดหวานและโอ๊คลิฟแต่งตัดแต่งพร้อมบริโภค. การประชุมวิชาการวิทยากรหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 16 วันที่ 12 – 13 กรกฎาคม 2561 โรงแรมแคนด์ ดูนส์ เจ้าหลาว บีช รีสอร์ท จังหวัดจันทบุรี
3. ธีรณัฐ ยอเสน, **พิชญา พูลลาภ** และ ดนัย บุญยเกียรติ. ผลของการลดอุณหภูมิแบบสูญญากาศและชนิดของบรรจุภัณฑ์ต่อคุณภาพของสลัดผักกาดหอมตัดแต่งพร้อมบริโภค. การประชุมวิชาการวิทยากรหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 15 วันที่ 13-14 กรกฎาคม 2560 ณ โรงแรมอวานีขอนแก่นไฮเทล แอนคอนเวนชันเซ็นเตอร์ จังหวัดขอนแก่น
4. ชัยพิชิต เชื้อเมืองพาน, ดนัย บุญยเกียรติ และ **พิชญา พูลลาภ**. สภาวะการทำงานที่เหมาะสมสำหรับการลดอุณหภูมิด้วยระบบสูญญากาศของผักเบบี้คอส 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., 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.
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., Kongkeikajorn, 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., Tzamalīs, 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. Yuvadatkun, P., **Leksawasdi, N.**, and Boonmee, M. 2017. Kinetic modeling of *Candida shehatae* ATCC 22984 fermentation on xylose and glucose for ethanol production. Preparative Biochemistry and Biotechnology. 47(3): 268-275.
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., Hanmoungjai, P., Seesuriyachan, P., Maniyom, S., Jantanasakulwong, K., Tochampa, W., Sommanee, S., Nunta, R., Wattanapanom, S., Mahakuntha, C., Khemacheewakul, J., Sanguanachaiyaiwong, 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., Wattanapanom, 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., Sanguanchaipaiwong, 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., Sanguanchaipaiwong, V., and Techapun, C. 2016. Biorefinery Production from Biomaterials by Zero Waste Technology. The 5th International Conference on Biomass Energy & Exhibition (ICBE 2016). China National Convention Center, Beijing, People Republic of China. 16 – 19 October 2016. Oral Presentation: 13.30 – 13.55, 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., Sanguanchaipaiwong, 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 ที่นำไปสู่การพัฒนายาแคปโตพริล (ยาลดความดันโลหิต) และยาอินดินาเวียร์ (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 และเมธิณี เทวซึ่งเจริญ.** 2558. โครงการวิจัยการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ผลไม้เศรษฐกิจเพื่อการพัฒนาเกษตรที่สูงอย่างยั่งยืน ระยะที่ 1 – 4 ใน พืชยา สรวมศิริ สุวรรณมา 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 และวรัณัฐ อินปันบุตร. 2560. การสกัดร่วมกับการกักเก็บสารหอม 2-Acetyl-1-Pyrroline จากใบเตยด้วยแป้งข้าวเจ้าที่ผ่านการเกิดเจลลาติโนเซชันภายใต้สภาวะหม้อนึ่งอัดไอเพื่อใช้เคลือบข้าวขาพิจิตร. วารสารเกษตร. ปีที่ 33 ฉบับที่ 2. ประจำเดือนพฤษภาคม-สิงหาคม 2560. 299-310.
2. รัตนา ม่วงรัตน์ กรรณิการ์ เรือนหล้า และธัญชนก กันทวงศ์. 2560. ปัจจัยที่มีผลต่อสารสกัดแอนโธไซยานินที่ได้จากเมล็ดแห้งข้าวโพดข้าวเหนียวสีม่วงด้วยเทคนิคการสกัดด้วยน้ำที่สภาวะต่ำกว่าจุดวิกฤติและฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของสารสกัด. วารสารเกษตร. ปีที่ 33 ฉบับที่ 1. ประจำเดือนมกราคม-เมษายน 2560. 141-151.
3. รัตนา ม่วงรัตน์. 2559. การผลิตกรดฟอร์มิกจากตัวแทนเศษอาหารภายใต้สภาวะหม้อนึ่งอัดไอ. วารสารเกษตร. ปีที่ 32 ฉบับที่ 3 ประจำเดือนกันยายน-ตุลาคม 2559. 447-459.
4. รัตนา ม่วงรัตน์ พงศธร ถ้ำทอง จรัสศรี หลวงพันธ์. 2559. การสกัดสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมดจากเปลือกกล้วยหอมทองโดยใช้เทคนิคการสกัดด้วยตัวทำละลายที่สภาวะต่ำกว่าจุดวิกฤติ. วารสารมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ (สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี). ปีที่ 8 ฉบับที่ 15. หน้า 54-65
5. รัตนา ม่วงรัตน์ ศุจินทรา สุวรรณ ปณิตดา ศุทธกิจ. 2558. ผลของสภาวะต่าง ๆ ในการสกัดแบบอัลตราโซนิคต่อปริมาณแอนโธไซยานินทั้งหมดของข้าวโพดข้าวเหนียวสีม่วง. 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 Lertchirakam, 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 ณีรัฐดิ 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.สุธาสินี 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. Kraisangri, 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., 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
11. Takeungwongtrakul, S. and **Yarnpakdee, S.** 2018. Extraction and chemical properties of oil from black cummin (*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 เหล่ากุลดิลก

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., **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.

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับชาติ

2. **Chakrabandhu, Y.**, Osiriphun, S., Jinsirivanit, 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 Klwai 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 **Jirattananangri, 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. **Jirattananangri, 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. **Jirattananangri, 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. **Jirattananangri, 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 อุ่นลื้อ รัตนา ม่วงรัตน์ และวชิระ จิระรัตน์รังษี. 2560. การสกัดน้ำมันจากเมล็ดชาอัสสัม (*Camellia sinensis* var. *assamica*) ด้วยเฮกเซนและโพพานอลภายใต้สภาวะต่ำกว่าจุดวิกฤติ. การประชุมวิชาการและประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 1 "เทิดพระเกียรติวันแม่แห่งชาติ สู่อุทิศความมั่นคง 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. เยาวเรศ ทิพย์สุวรรณ รัตนา ม่วงรัตน์ ยงยุทธ เฉลิมชาติ **วชิระ จิระรัตน์รังษี** และปิยวรรณ สิมะไพศาล. 2560. การนำสารสกัดจากแก่นฝางมาใช้ในการยับยั้งแบคทีเรียก่อโรคในอาหาร. เอกสารสืบเนื่องจากการประชุมฯ (Proceedings). การประชุมวิชาการและประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติครั้งที่ 1 “เทิดพระเกียรติวันแม่แห่งชาติ สู่ความมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน” วันที่ 17-18 สิงหาคม 2560 ณ ศูนย์ประชุมนานาชาติดิเอ็มเพรส โรงแรมดิเอ็มเพรส 214-221
8. **วชิระ จิระรัตน์รังษี** และปิยะพร บุตรพรหม 2560 ผลของกระบวนการแปรรูปที่แตกต่างกันต่อปริมาณสารประกอบฟีนอลิก ปริมาณแอนโทไซยานิน ความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระ และการยอมรับจากผู้บริโภคของผลิตภัณฑ์ชาใบชาวก่ำ วารสารมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ปีที่ 19 ฉบับที่ 17 ประจำเดือนมกราคม ถึงมิถุนายน พ.ศ. 2560 หน้า 91-103.

21. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธัญพร ศิริโวหาร

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับนานาชาติ

1. Siritworn, 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., **Siritworn, T.** and Chokumnoyporn, 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., **Siritworn, 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.สรุญา 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. สรุญา เขียวनावวงศ์ษา. (2561). ระบบการผลิตแบบลีนในอุตสาหกรรมอาหาร. ISBN 978-616-468-008-1

23. 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.

24. รองศาสตราจารย์ ดร. อภิรักษ์ เพ็ชรมงคล

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับนานาชาติ

1. 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.
2. 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.
3. 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.
4. 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
5. 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.
6. 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.

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับนานาชาติ

7. 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.
8. 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.

25. อาจารย์ ดร.จุไรรัตน์ เม้ากำเนิด

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับนานาชาติ

1. Kawee-ai A., Ritthibut N., Manassa A., Moukamnerd C., Laokuldilok T., Surawang S., Wangtueai S., Phimolsiripol Y., Regenstein J. M., Seesuriyachan P. (2018) Optimization of simultaneously enzymatic fructo- and inulo-oligosaccharides production using co-substrates of entitled: sucrose and inulin from Jerusalem artichoke. Preparative Biochemistry and Biotechnology. Article DOI: 10.1080/10826068.2018.1425708

การนำเสนอผลงานในที่ประชุมวิชาการระดับนานาชาติ

2. Yakul K., Kuntiya A., Techapun C., Moukamnerd C., Leksawasdi N., Seesuriyachan P., Watanabe M., Nakamura K., Takenaka S. and Chaiyaso T. (2017) Optimization production of thermostable alkaline-protease from *Bacillus halodurans* SE5 and its application on bioactive peptides production from sericin. The 29th Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology and International Conference, November 23-25, 2017 Swissôtel Le Concorde, Bangkok, Thailand. 177-191
3. Leksawasdi, N., Jinsiriwanit, S., Moukamnerd, C., Kuntiya, A., Chaiyaso, T., Hanmoungjai, P., Seesuriyachan, P., Maniyom, S., Jantanasakulwong, K., Tochampa, W., Sommanee, S., Nunta, R., Wattanapanom, B., Mahakuntha, C., Khemacheewakul, J., Sanguanchaipaiwong, V., and Techapun, C. (2016). Biorefinery Production from Biomaterials by Zero Waste Technology. The 5th International Conference on Biomass Energy & Exhibition (ICBE 2016). China National

Convention Center, Beijing, People Republic of China. 16 – 19 October 2016. Oral Presentation: 13.30 – 13.55, 17 October 2016 (Third Prize Presentation Award).

4. **Moukamnerd C.** and Krutchan A., (2016). “Cost-effective production of bacterial cellulose by *Acetobacter* spp. using agricultural wastewater as a carbon source” International Conference on Food and Applied Bioscience, February 4 – 5, 2016, The Empress Hotel, Chiang Mai, Thailand,

26. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชาติชาติ โชนงนุช

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับนานาชาติ

1. Am-aium, S. and **Khanongnuch, C.**, “Medium optimization for β -galactosidase production by a thermotolerant yeast” *Chiang Mai Journal of Science* 42:480-489 (2015).
2. Suttiniyom, C., Yammuen-art, S., Kanpiengjai, A., Unban, K. and **Khanongnuch, C.** “Digestibility and protein content improvement of corncob silage using chicken feather partially digested by *Bacillus subtilis* G8” *International Journal of Agriculture and Biology* 17(6): 1207-1212 (2015).
3. Wongputtisin P and **Khanongnuch, C.** “Prebiotic properties of crude oligosaccharide prepared from enzymatic hydrolysis of basil seed gum” *Food Science and Biotechnology* 24(5): 1767-1773 (2015).
4. Surayot, U., Wang, J.G., Lee, J.H., **Khanongnuch, C.**, Peerapornpisal, Y. and You, S.G. “Characterization and immunomodulatory activities of polysaccharides from *Spirogyra neglecta* (Hassall) Kützing” *Bioscience Biotechnology and Biochemistry* 79(10):1644-1653 (2015).
5. Kanpiengjai, A., Lumyong, S., Nguyen, T.H., Haltrich, D. and **Khanongnuch, C.** “Characterization of a maltose-forming α -amylase from an amylolytic lactic acid bacterium *Lactobacillus plantarum* S21” *Journal of Molecular Catalysis B: Enzymatic* 120: 1-8 (2015).
6. Penkhruue, W., **Khanongnuch, C.**, Masaki, K., Pathom-aree, W., Punyodom, W. and Lumyong, S. “Isolation and screening of Biopolymer-degrading microorganisms from northern Thailand” *World journal of Microbiology and Biotechnology* 31(9):1431-1342 (2015).
7. Kanpiengjai, A., Lumyong, S., Nguyen, T.H., Haltrich, D. and **Khanongnuch, C.** Efficient Secretary Expression of Gene Encoding a Broad pH-stable Maltose Forming Amylase from *Lactobacillus plantarum* S21 in Food-Grade Lactobacilli host” *Journal of Korean Society for Applied Biological Chemistry* 58: 901-908 (2015).
8. Nachaiwieng, W., Lumyong, S., Yoshioka, K., Watanabe, T. and **Khanongnuch, C.** “Potential in Bioethanol Production from Rice Husk ” *Biodiversitas* 16(2): 320-326 (2015).
9. Nachaiwieng, W., Lumyong, S., Yoshioka, K., Watanabe, T. and **Khanongnuch, C.** “Bioethanol Production from Rice Husk under Elevated Temperature Simultaneous Saccharification and Fermentation Using *Kluyveromyces marxianus* CK8” *Biocatalysis and Agricultural Biotechnology* 4: 543-549 (2015).
10. Kanpiengjai, A., Mahawan, R., Lumyong, S. and **Khanongnuch, C.** “A Soil Bacterium *Rhizobium borbori* and Its Potential for Citrinin-Degrading Application” *Annals of Microbiology* 66: 807-816 (2016).
11. Surayot, U., Wang, J.G., Lee, J.H., **Khanongnuch, C.**, Peerapornpisal, Y. and You, S.G. (2016) Structural characterization of sulfated arabinans extracted from *Cladophora glomerata* Kützing and their macrophage activation” *Bioscience Biotechnology and Biochemistry* 80: 972-82 (2016).
12. Kanpiengjai, A. · Chui-Chai, N., Chaikaew, S. and · **Khanongnuch, C.** “Distribution of tannin-tolerant yeasts isolated from Miang, a traditional fermented tea leaf (*Camellia sinensis* var. *assamica*) in northern Thailand” *International Journal of Food Microbiology* (2016).

13. Chaikaew, C., Kanpiengjai, A., Intatep, J., Unban, K., Takata, G. and **Khanongnuch, C.** “X-Ray-Induced Mutation of *Bacillus* sp. MR10 for Manno-Oligosaccharides Production from Copra Meal” *Preparative Biochemistry & Biotechnology* 47: 424-433 (2016).
14. Nachaiwieng, W., Kanpiengjai, A., Watanabe, T. and **Khanongnuch, C.** “Influences of Buffer Systems on Enzymatic Saccharification of Rice Husk Holocellulose and Fermenting Ability of Various Ethanol Producing Microorganisms” *Chiang Mai Journal of Science* 44: 406-413 (2017).
15. Briatia, X., Jomduang, S., Park, C.H., Lumyong, S., Kanpiengjai, A. and **Khanongnuch, C.** “Enhancing Growth of Buckwheat Sprouts and Microgreens by Endophytic Bacterium Inoculation” *International Journal of Agriculture and Biology* 19(2): 374-380 (2017).
16. Pengnoi, P., Mahawan R., **Khanongnuch, C.** and Lumyong, S., “Antioxidant Properties and Production of Monacolin K, Citrinin, and Red Pigments during Solid State Fermentation of Purple Rice (*Oryza sativa*) Varieties by *Monascus purpureus*” *Czech Journal of Food Sciences* 35: 32-39 (2017).
17. Penkhrue, W., Kanpiengjai, A., **Khanongnuch, C.**, Masaki, K., Pathom-aree, W., Punyodom, W. and Lumyong, S. “Effective enhancement of polylactic acid (PLA)-degrading enzyme production by *Amycolatopsis* sp. strain SCM_MK2-4 using statistical and one-factor-at-a-time (OFAT) approaches” *Preparative Biochemistry & Biotechnology* 47(7): 730-738 (2017).
18. Kanpiengjai, A., Nguyen, TH., Haltrich, D., and **Khanongnuch, C.** Expression and Comparative Characterization of Complete and C-terminally Truncated Forms of Saccharifying α -Amylase from *Lactobacillus plantarum* S21. *International journal of biological macromolecules*. 103: 1294-1301 (2017).
19. Chaikaew, C., Kanpiengjai, A., and **Khanongnuch, C.** Diversity of lactic acid bacteria from Miang, a traditional fermented tea leaf in northern Thailand and their tannin-tolerant ability in tea extract. *Journal of Microbiology*. 55(9): 720-729 (2017).
20. **Khanongnuch, C.**, Kanpiengjai, A., Unban, K., and Saenjurn, C. “Recent Research Advances and Ethno-Botanical History of Miang, a Traditional Fermented Tea (*Camellia sinensis* var. *assamica*) of Northern Thailand” *Journal of Ethnic Foods*. 4: 135-144 (2017).
21. Noisuwan, P., Takata, G., Uechi, K., **Khanongnuch, C.**, Pathom-aree, W., and Lumyong, S. “Optimization of Mycodextran Production from Efficient Fungus in Submerged Culture” *Chiang Mai Journal of Science* 44(4): 1231-1243 (2017).
22. Unban, K., Kanpiengjai, A., Lumyong, S., Nguyen, T.H., Haltrich, D. and **Khanongnuch, C.** “Molecular structure of cyclomaltodextrinase derived from amyolytic lactic acid bacterium *Enterococcus faecium* K-1 and properties of recombinant enzymes expressed in *Escherichia coli* and *Lactobacillus plantarum*” *International Journal of Biological Macromolecules* 107: 898-905 (2018).
23. Boontim, N., **Khanongnuch, C.**, Pathom-aree, W., Niamsup, P. and Lumyong, S. “Production of L-lactic acid by thermotolerant lactic acid bacteria” *Chiang Mai Journal of Science* 45(1): 68-76 (2018)

27. รองศาสตราจารย์ ดร.นิรมล อุทมอ่าง

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับนานาชาติ

1. Paradee, N., Utama-ang, N., Uthaipibull, 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., Uthaipibull, 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 sinesis* 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 presenatation).

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับชาติ

21. สุรัชชัย อุดมอ่าง, นิรมล อุดมอ่าง และรัฐนันท์ พงศ์วิริทธิ์ธร. 2558. การยอมรับและพฤติกรรมการบริโภคต่อผลิตภัณฑ์ชาสมุนไพรไทย. *วารสารศรีนครินทรวิโรฒวิจัยและพัฒนา (สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์)* 7(13): 187-199.
22. ยุทธนา พิมพ์ศิริผล, สุทัศน์ สุระวัง, อิศรพงษ์ พงษ์ศิริกุล, สุจินดา ศรีวัฒน์นะ, นิรมล อุดมอ่าง, จจิรา อิ่มอารมณ, 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 Applies 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 Applies 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., Decharatanangkoon, 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.

28. 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

29. 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).

30. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จุฬาลักษณ์ เขมาชีวะกุล

ผลงานที่ได้รับการตีพิมพ์ระดับชาติและนานาชาติ

วารสารระดับชาติ

1. จุฬาลักษณ์ เขมาชีวะกุล เอนก ทาลี วรันธร จันทน์หมุด และสุวิมล บุญโกลม. 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 พรหมวงษ์ป้อ วนิดา โยคินิตย์ และ จุฬาลักษณ์ เขมาชีวะกุล. 2560. การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในกระบวนการหมักเพื่อผลิตน้ำดื่มด้วย *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 Wattapanom, 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, Nopphorn Leksawasdi, and Noppol Leksawasdi. 2017. Partial Purification and Comparison of Precipitation Techniques of Pyruvate Decarboxylase Enzyme. *Chiang Mai Journal of Science*. 44(1): 184 - 192.
 12. Julaluk Tangtua, Charin Techapun, Ronachai Pratanaphon, Ampin Kuntiya, Thanongsak Chaiyaso, Prasert Hanmuangjai, Phisit Seesuriyachan, Vorapat Sanguanchaipaiwong, Nopphorn Leksawasdi, and Noppol Leksawasdi. 2015. Evaluation of Cells Disruption For Partial Isolation of Intracellular Pyruvate Decarboxylase Enzyme by Silver Nanoparticles Method. *Acta Alimentaria: An International Journal of Food Science*. 44(3): 439-445.

ผู้ทรงคุณวุฒิ

1. ผศ.ดร.ภก.สมจริง รุ่งแจ้ง

1. Kongthavonsakul K, Lucksiri A, Eakanunkul S, **Roongjang** S, Issaranggoon Na Ayuthaya S, Oberdorfer P., Pharmacokinetics and pharmacodynamics of meropenem in children with severe infection *Int J Antimicrob Agents*. 2016 Aug;48(2):151-7.
2. S. Roongjang, K. Takahashi, S. Obika and T. Imanishi, Inhibition of bcl-xL expression by antisense oligonucleotides containing various bridged nucleic acids (BNAs), *Nucleic Acids Symp Ser (Oxf)*, 51, 113-114 (2007)
3. T. Osaki, S. Obika, Y. Harada, Y. Mitsuoka, K. Sugaya, M. Sekiguchi, S. Roongjang and T. Imanishi, Development of a Novel Nucleoside Analogue with S-type Sugar Conformation: 2'-Deoxy-trans-3',4'-Bridged Nucleic Acid, *Tetrahedron*, 63, 8977-8986 (2007).
4. T. Osaki, S. Obika, Y. Harada, Y. Mitsuoka, K. Sugaya, M. Sekiguchi, S. Roongjang and T. Imanishi, Synthesis of Novel 2'-Deoxy Type trans-3',4'-Bridged Nucleic Acid, *Nucleosides Nucleotides Nucleic Acids*, 26, 1079-1082 (2007).
5. S. Roonjang, K. Takahashi, M. Park, S. Obika and T. Imanishi, Antisense activity of 2',4'-BNA targeted to bcl-xL gene in HepG2 cell, *Nucleic Acids Symp. Ser. (Oxf)*, 50, 289-290 (2006).
6. M. Sekiguchi, S. Obika, Y. Harada, T. Osaki, S. Roongjang, Y. Mitsuoka, N. Shibata, M. Masaki and T. Imanishi, Synthesis and properties of trans-3',4'-bridged nucleic acids having typical S-type sugar conformation, *J. Org. Chem.*, 71, 1306-1316 (2006).
7. M. Sekiguchi, S. Obika, S. Roongjang and T. Imanishi, Synthesis and properties of a novel bridged nucleic acid analogue, 5'-amino-3',5'-BNA. *Nucleosides Nucleotides Nucleic Acids*. 24, 1097-1100 (2005).
8. S. Obika, M. Sekiguchi, S. Roongjang and T. Imanishi, Adjustment of the gamma dihedral angle of an oligonucleotide P3'-->N5' phosphoramidate enhances its binding affinity towards complementary strands, *Angew Chem Int Ed Engl.*, 44, 1944-1947 (2005).
9. M. Sekiguchi, S. Obika, S. Roongjang, and T. Imanishi, Synthesis and properties of a novel bridged nucleic acid analogue bearing a P3'-->N5' phosphoroamidate linkage, 5'-amino-3', 5'-BNA, *Nucleic Acids Symp Ser (Oxf)*, 48, 7-8 (2004).

10. S. Obika, T. Osaki, M. Sekiguchi, S. Roongjang, Y. Harada, and T. Imanishi, Synthesis and conformation of a novel bridged nucleic acid having a trans-fused 3,5,8-trioxabicyclo[5.3.0]decane structure, *Tetrahedron Lett.*, 45, 4801-4804 (2004) .

2. อาจารย์ ดร.ภรณ์ทิรา เหมภักดิ์สุวรรณ

1. **Hempattarasuwan, P.** and Duangmal, K. "Effect of Growing Location, Cooking Method and Brine Salting on *Melientha suavis* Pierre (Pak Wann Paa) Qualities." *Acta Horticulturae* 1088, (2015): 587-590.
2. Somsong, P., Misala, P., Keeratisoontornwat, K., Inwan, M., Hempattarasuwan, P., and Duangmal, K. "Processing of dehydrated banana (*Musa Abb* 'Kluai Namwa') and market study in Nan Province, Thailand." *Acta Horticulturae* 1088, (2015): 619-622.
3. Hempattarasuwan, P., Settachaimongkon, S., and Duangmal, K. "Impact of botanical source and processing method on physicochemical properties and antioxidant activity of honey in the northern part of Thailand." *International Journal of Food Science and Technology*, (2019). 54, 3185-3195.
4. Hempattarasuwan, P., Somsong, P., Duangmal, K., Jaskulski, M., Adamiec, J., and Szrednicki, G. "Performance evaluation of parabolic greenhouse-type solar dryer used for drying of cayenne pepper." *Drying Technology*, (2020). 38: 1-2, 48-54.
5. Current situation on food additives, pp. 45-60, (2015). in Thailand: Use and awareness. In, *Food Security and Food Safety for the Twenty-First Century*. Springer. (Book Chapter).

3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กรรพกา อรรคนิตย์ ระดับนานาชาติ

1. Unhapipatpong, P., Arkanit, K., Upara, U., Tantikul, S. and Assavarachan, R. 2015. Mathematical Models of Dried Peeled Longan Fruit using Single-Stage Drying and Multi-Stage Drying, pp. 442-453. In *Proceedings of International Conference on Interdisciplinary Research and Development (ICIRD) 2015*, 29-31 October 2015, Maejo University, Chiangmai, Thailand.
2. Aphithanang, C., Unhapipatpong, P., and Arkanit, K. 2013. Usage of carrot, pumpkin, and corn powders for oxidation retardation in cookies. *The 15th Food Innovation Asia Conference 2013*, 13th -14th June 2013, BITEC Bangna, Bangkok, Thailand.
3. Wandee, N., Suriya, P., Suwanna, W., Tantikul, S., Thamaragsa, N., and Arkanit, K. 2013. Effect of pulsed electric fields on oxidation in cow's and coconut milks. *The 15th Food Innovation Asia Conference 2013*, 13th -14th June 2013, BITEC Bangna, Bangkok, Thailand.
4. Suwanna, W., and Arkanit, K. 2012. Effects of Soaking and Cooking on Physicochemical and Functional Properties of Red Kidney Bean Powder. *International Conference on Food and Applied Bioscience*. 6-7 February 2012, Kantary Hills Hotel, Chiang Mai, Thailand.
5. Piluk, S., Srimarut, Y., Thepkasikul, P., Visessanguan, W., Arkanit, K. and Valyasevi, R. 2008. Effect of Rice and Garlic Ratios on Physico-chemical Properties of *Nham* during Post-acidification. *The 20th Annual Meeting and International Conference of the Thai Society for Biotechnology "Biotechnology for Global Care"*. October 14-17th, 2008, Maha Sarakham, Thailand.
6. Intharapongnuwat, W., Arkanit, K., Wangcharoen, W., and Warasawas, P. 2008. Process Improvement for Thai-style fried rice crackers. *Asian Journal of Food and Agro-Industry*. 1(3) : 155-166.

7. Arkanit, K., Khanai, S., and Nuntaboonma, U. 2008. Effects of Maltodextrin and Monoglyceride Content on Spray-dried Pineapple Powder and Reconstituted Pineapple juice. Food Innovation Asia Conference 2008 – The 10th Agro-Industrial Conference: Healthy Food for All. 12-13 June 2008, Bangkok, Thailand.
8. Arkanit, K., Malasri, C., Dokmai, W., and Piluk, S. 2008. Effect of Extraction Process on the Stability of Natural Colors. Food Innovation Asia Conference 2008 – The 10th Agro-Industrial Conference: Healthy Food for All. 12-13 June 2008, Bangkok, Thailand.
9. Namsai, S., Keokamnerd, T., Arkanit, K., and Warasawas, P. 2008. Effect of packaging systems on shelf-life stability of Thai-style fried rice crackers. Asian Journal of Food and Agro-Industry. 1(2) : 78-86.
10. Namsai, S., Keokamnerd, T., Arkanit, K., and Warasawas, P. 2007. Effect of Packaging Systems on Shelf-Life Stability of Thai-Style Rice Crackers. The 9th Agro-Industrial Conference – Food Innovation Asia 2007: “Q” Food for Good Life. 14-15 June 2007, Bangkok, Thailand.
11. Intharapongnuwat, W., Arkanit, K., Wangcharoen, W., and Warasawas, P. 2007. Process Improvement for Thai-Style Fried Rice Crackers. The 9th Agro-Industrial Conference – Food Innovation Asia 2007: “Q” Food for Good Life. 14-15 June 2007, Bangkok, Thailand.
12. Arkanit, K., Tanawuttipong, W., and Nuntarith, S. 2007. Effects of Frying and Antioxidants on French Fries and Oil Quality. The 9th Agro-Industrial Conference – Food Innovation Asia 2007: “Q” Food for Good Life. 14-15 June 2007, Bangkok, Thailand.
13. Arkanit, K., Pan-umong, P., and Surasin, R. 2007. Application of Dietary Fiber from Passion Fruit Peel in Food. The 9th Agro-Industrial Conference – Food Innovation Asia 2007: “Q” Food for Good Life. 14-15 June 2007, Bangkok, Thailand.

ระดับชาติ

14. Niwet, J., and Arkanit, K. 2019. Application of basil seed powder and gelatin as an alternative to phosphate in chicken meatball. Food Ingredients Asia Conference 2019, 12nd - 13th September 2019, BITEC Bangna, Bangkok, Thailand.
15. มิ่งขวัญ ทองกลาง กนกวรรณ ตาลดี และ กรรพกา อรรถนิตย์. 2559. การดัดแปรแป้งข้าวหอมมะลิและแป้งข้าวกล้องหอมมะลิโดยวิธีเชื่อมข้าม. น.285-292. ใน Proceedings มหาวิทยาลัยนเรศวร พิษณุโลก คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม. การประชุมวิชาการ งานเกษตรนเรศวร ครั้งที่ 14. พิษณุโลก คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม.
16. ซีราวัฒน์ อภิธนี กนกวรรณ ตาลดี และ กรรพกา อรรถนิตย์. 2559. ผลของอุณหภูมิและเวลาในการให้ความร้อนต่อคุณภาพทางเคมีของน้ำน้อยหน้าเครื่อ. น.293-298. ใน Proceedings มหาวิทยาลัยนเรศวร พิษณุโลก คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม. การประชุมวิชาการ งานเกษตรนเรศวร ครั้งที่ 14. พิษณุโลก คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม.
17. ชูติกาญจน์ อินแก้ว ธเนศ แก้วกำเนิด ชนนท์ภัสร์ ราชฤทธิ์นิยม และ กรรพกา อรรถนิตย์. 2558. ผลของอัตราส่วนของเนื้ออินทผลัมต่อน้ำและสารก่อให้เกิดโฟมต่อคุณภาพการเกิดโฟมสำหรับการทำแห้งแบบโฟม-แมท. น. 231-241. ใน รายงานการประชุมวิชาการ ประจำปี 2558 เชียงใหม่: สำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
18. ทานตะวัน อัมพวัน วิวัฒน์ หวังเจริญ ธเนศ แก้วกำเนิด อุมาพร อุประ และ กรรพกา อรรถนิตย์. 2557. การทดสอบความชอบของน้ำมะกึ่งเข้มข้นปรุงรสโดยวิธีการจัดลำดับความชอบ: Preference test of sweetened concentrated Makiang juice by preference ranking. น. 36-42. ใน งานประชุมวิชาการระดับชาติทางด้านประสาธสัมพันธ์ ครั้งที่2 ประจำปี 2557. ขอนแก่น: มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

19. น้ำฝน ไชยลังกา, ปองพล สุริยะกฤษ, กัลย์ กัลยาณมิตร, กรรพกา อรรคนิตย์ และ ฤทธิชัย อัครวราพันธ์. 2555. ผลกระทบของวิธีการละลายต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพเนื้อไก่แช่เยือกแข็ง. การประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 13, 4-5 เมษายน 2555, เชียงใหม่.
20. วิศรุต สุวรรณ และ กรรพกา อรรคนิตย์. 2555. ผลของอุณหภูมิอบแห้งต่อคุณภาพของถั่วแดงผงและการนำไปใช้ทำขนมปัง. การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 50. 31 มกราคม – 2 กุมภาพันธ์ 2555, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
21. เบญจวรรณ ทานะพันธ์ ธเนศ แก้วกำเนิด กรรพกา อรรคนิตย์ และ ปราณี วราสวัสดิ์. 2554. การย้อมสีและการยืดอายุการเก็บรักษาเต้าหู้เหลืองแผ่น. อาหาร. 41(4) : 345-351.
22. ปิยภรณ์ สุริยะ นิขมน ธรรมรักษ์ สุปราณี แก้วเทียน ริมฤทัย โภคารัตน์ และ กรรพกา อรรคนิตย์. 2554. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบถั่วแปง. การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ แม่โจ้-แพรว วิจัย ครั้งที่ 2. 1-2 กันยายน 2554, มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพรว เฉลิมพระเกียรติ แพรว.
23. Chaichit, S., Wangcharoen, W., and Arkanit, K. 2010. Product Development of Cream Style Corn and Utilization for Thai Consumers. RGJ-PhD Congress XI. April 1-3, 2010, Jomtien Palm Beach Resort, Pattaya, Chonburi.
24. Chaichit, S., Wangcharoen, W., and Arkanit, K. 2010. Product Development of Cream Style Corn and Utilization for Thai Consumers. TRF-MAG Congress IV. 30 March - 1 April 2010, Jomtien Palm Beach Resort, Pattaya, Chonburi.
25. เอนก โรจนศิริสันติ กรรพกา อรรคนิตย์ โอบาส ตริวิศักดิ์. 2553. หัววัดความชื้นอิเล็กทรอนิกส์ในเมล็ดพันธุ์พืช. กิจกรรมนำเสนอผลงานวิจัยปริญญาโทและวิทยานิพนธ์ นักศึกษาทุน TGIST, YSTP และ ผนวท. วันที่ 1-2 เมษายน 2553 ณ บ้านวิทยาศาสตร์สิรินธร และอาคารศูนย์ประชุม อุทยานวิทยาศาสตร์ประเทศไทย ปทุมธานี.
26. Ouchapat, J., Arkanit, K., and Visessanguan, W. 2010. Production of Zinc-Methionine Chelate for Animal Feed Supplement. กิจกรรมนำเสนอผลงานวิจัยปริญญาโทและวิทยานิพนธ์ นักศึกษาทุน TGIST, YSTP และ ผนวท. วันที่ 1-2 เมษายน 2553 ณ บ้านวิทยาศาสตร์สิรินธร และอาคารศูนย์ประชุม อุทยานวิทยาศาสตร์ประเทศไทย ปทุมธานี.
27. สติตาภรณ์ ใจจิตร วิวัฒน์ หวังเจริญ กรรพกา อรรคนิตย์. 2552. การรวบรวมข้อมูลลักษณะทางกายภาพ และประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ซูบข้าวโพดที่ผลิตขึ้น. การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 35 : วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่ออนาคตที่ดีขึ้น. 15-17 ตุลาคม 2552 ณ เดอะ ไทด์ รีสอร์ท บางแสน ชลบุรี.
28. Chaichit, S., Wangcharoen, W., and Arkanit, K. 2009. Product Development of Cream Style Corn and Utilization for Thai Consumers. TRF-Master Research Congress III. 1-3 April 2009, Jomtien Palm Beach Resort, Pattaya, Chonburi.
29. วรรัตน์ แก้วกันต์ ธเนศ แก้วกำเนิด รัชฎา ศีตะโกเศศ กรรพกา อรรคนิตย์. 2552. การศึกษาประสิทธิภาพของน้ำสกัดเครื่องเทศบางชนิดต่อการเกิดโซนยับยั้ง (Inhibition Zone) จุลินทรีย์. การประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทยครั้งที่ 10 ประจำปี 2552 “นวัตกรรมการผลิตทางการเกษตร อาหาร และพลังงานทดแทน เพื่อมวลมนุษยชาติ”. 1-3 เมษายน 2552 ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี จังหวัดนครราชสีมา.
30. พัชรวัช ศรีเสียนบุญ ธเนศ แก้วกำเนิด เสมอขวัญ ต้นติกุล กรรพกา อรรคนิตย์. 2552. ผลของการปล่อยสนามไฟฟ้าความเข้มสูงและอุณหภูมิการเก็บรักษาต่อการคืนสภาพของเซลล์ *E.coli* และ *S.aureus*. การประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทยครั้งที่ 10 ประจำปี 2552 “นวัตกรรมการผลิตทางการเกษตร อาหาร และ พลังงานทดแทน เพื่อมวลมนุษยชาติ”. 1-3 เมษายน 2552 ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี จังหวัดนครราชสีมา.

32. สถิตินารถน์ ใจจิตร วิวัฒน์ หวังเจริญ กรพกา อรรถนิตย์. 2552. ผังแสดงตำแหน่งผลิตภัณฑ์ซูปข้าวโพดแบบครีมทางการค้าและการวิเคราะห์ความต้องการของผู้บริโภค. การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 47 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เกษตรนำไทย : อาหารและพลังงานทดแทนสู่สมดุลอย่างยั่งยืน. 17-20 มีนาคม 2552 ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน กรุงเทพฯ.
33. พัชรรัช ศรีเสียงบุญ เสมอขวัญ ตันติกุล กรพกา อรรถนิตย์. 2551. การทดสอบประสิทธิภาพของเครื่องปล่อยสนามไฟฟ้าความเข้มสูงแบบแรงดันไฟฟ้าต่ำและแรงดันไฟฟ้าสูงในการยับยั้งเชื้อ *E. coli* และ *S. aureus*. การประชุมทางวิชาการ ประจำปี 2551 มหาวิทยาลัยแม่โจ้. 4-5 ธันวาคม 2551 ณ ศูนย์การศึกษาและฝึกอบรมนานาชาติ สำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
34. กรพกา อรรถนิตย์. 2551. ผลของกระบวนการแปรรูปต่อการส่งผ่านความร้อนในแตงกวาดองบรรจุขวดแก้ว. วารสารอาหาร. 38(2) : 151-158.
35. กรพกา อรรถนิตย์. 2550. การศึกษาวิถีชีวิตและภูมิปัญญาการผลิตหมกในเขตจังหวัดเชียงใหม่. บทสรุปการวิจัยที่ได้รับทุนสนับสนุนจากเครือข่ายบริหารการวิจัยภาคเหนือตอนบน สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา ประจำปีงบประมาณ 2549. 15-16 กันยายน 2550 ณ สถานวิชาการนานาชาติ สำนักบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
36. กรพกา อรรถนิตย์ ประภัสสร คูสุวรรณ พัฒนิน พิงคะสัน. 2549. ปัจจัยที่มีผลต่อความคงตัวของเบต้า-แคโรทีนในแคโรทอระหว่างกระบวนการแปรรูป. วารสารอาหารและยา. 13(3) : 44-53.
37. กรพกา อรรถนิตย์ จิรวรรณ สาหล้า ทักษิณ ศรีจำปา. 2549. การหมักและคุณภาพทางประสาทสัมผัสของนมเปรี้ยวปรุงแต่งพร้อมดื่มที่ผลิตจากกากถั่วลิสง. ในเอกสารการประชุมวิชาการพืชไร่วงศ์ถั่วแห่งชาติ ครั้งที่ 1 เรื่อง “พืชไร่วงศ์ถั่วเพื่อสุขภาพและความพอเพียง”. 28-30 สิงหาคม 2549 ณ โรงแรมริมนครรีสอร์ท อำเภอเมืองจังหวัดเชียงราย. จัดโดยกรมวิชาการเกษตร.
38. วิษณุลักษณ์ คำยอง กรพกา อรรถนิตย์ มงคล ธิรบุญยานนท์ วิจิตรา แดงปรก. 2549. ผลของการเติมแคลเซียมต่อคุณภาพของโยเกิร์ตน้ำนมข้าวโพด. ใน เอกสารการประชุมสัมมนาวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร ครั้งที่ 8 “นวัตกรรมทางอาหาร”. 15-16 มิถุนายน 2549 ณ ศูนย์ประชุมนานาชาติไบเทค บางนา กรุงเทพฯ. จัดโดยภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย และภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
39. กรพกา อรรถนิตย์. 2549. ผลของกระบวนการแปรรูปต่อการส่งผ่านความร้อนในแตงกวาดองบรรจุขวดแก้ว. ใน เอกสารการประชุมสัมมนาวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร ครั้งที่ 8 “นวัตกรรมทางอาหาร”. 15-16 มิถุนายน 2549 ณ ศูนย์ประชุมนานาชาติไบเทค บางนา กรุงเทพฯ. จัดโดยภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย และภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
40. กรพกา อรรถนิตย์. 2549. อิทธิพลของสารเพิ่มความหนืดต่อคุณสมบัติของสไลด์ครีมลดไขมัน. ใน เอกสารการประชุมสัมมนาวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร ครั้งที่ 8 “นวัตกรรมทางอาหาร”. 15-16 มิถุนายน 2549 ณ ศูนย์ประชุมนานาชาติไบเทค บางนา กรุงเทพฯ. จัดโดยภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย และภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัญญา คนชื่อ

1. C. Isnaini, P. Pathomrungsyounggul and N. Konsue. 2019. Effect of preparation method on chemical property of different thai rice variety. Journal of Food and Nutrition Research. 7(3), 231-236. DOI: 10.12691/jfnr-7-3-8.
2. E. Purnomo, A., F. Nindyautam, N. Konsue and P. Pathomrungsyounggul. 2018. Fortification of rice grain with gac aril (*Momordica Conchinchinensis*) using vacuum impregnation technique. Current Research in Nutrition and Food Science 6 (2): 412-424.
3. Amron, N. A. and Konsue, N. 2018. Antioxidant capacity and nitrosation inhibition of cruciferous vegetable extracts. International Food Research Journal 25(1): 65 – 73.

4. A.R. F. Ahmad, N. Konsue and C. Ioannides. 2018. Isothiocyanates and Xenobiotic Detoxification. [Epub ahead of print], Article DOI: 10.1002/mnfr.201700916.
5. W. Muanghorn, N. Konsue H. Sham, Z. Othman, F. Mohamed, N. Mohd Noor N, N. Othman, N. S. S. Mohd Noor Akmal, N. Ahmad Fauzi, M. M. Packiamuthu Dewaprigam Solomen, A. F Abdull Razis. 2018. Effects of gamma irradiation on tropomyosin allergen, proximate composition and mineral elements in giant freshwater prawn (*Macrobrachium rosenbergii*). *J Food Sci Technol.* 55(5):1960-1965.
6. A.R. F. Ahmad, A. Asvinidevi and N. Konsue. 2018. Glucosinolates and Isothiocyanates: Cancer Preventive Effects. In: Yahia E.M. ed. *Fruit and Vegetable Phytochemicals: Chemistry and Human Health*, 2 Volumes, 2nd Edition. Oxford: Wiley-Blackwell, 199-210.
7. Jitman, N., Kaewcholkram, K. and Konsue, N. 2017. Effect of Probiotic Strains and Maltodextrin on Quality of Probiotic Pineapple Juice Powder. *Processing of the 6th Burapha University International Conference 2017.* p 53-68. Bangsaen, Chonburi, Thailand: Burapha University.
8. K. Puangkam, W. Muanghorn and N. Konsue. 2017. Stability of bioactive compounds and antioxidant activity of Thai cruciferous vegetables during in vitro digestion. *Current Research in Nutrition and Food Science.* 5(2): 100-108.
9. C. Isnaini and N. Konsue. 2016. Effect of rice varieties and processing methods on physical characteristic and amylose content. *Proceeding of 19th Food Innovation Asia Conference 2017.* Bangkok, Thailand. 15-17 June 2017. p. 524-531.
10. T. Phattanawiboon, S. Tanaka and N. Konsue. 2016. Immune enhancing effect of fermented noni products in vivo and in vitro. *Proceeding of 18th Food Innovation Asia Conference 2016: innovative ASEAN food research towards the world.* Bangkok, Thailand. 16-18 June 2016. p. 107-115.
11. Raudhah, F. Kusnandar, N. Punbusayakul and N. Konsue. 2016. Development of Macroencapsulated Probiotic and Prebiotic Fortified Pineapple Yogurt. *Proceeding of 18th Food Innovation Asia Conference 2016: innovative ASEAN food research towards the world.* Bangkok, Thailand. 16-18 June 2016. p. 458-466.
12. H.T. Nguyen and N. Konsue. 2016. Antimicrobial Activity of Isothiocyanate from Thai Cruciferous Vegetables. *Proceeding of 18th Food Innovation Asia Conference 2016: innovative ASEAN food research towards the world.* Bangkok, Thailand. 16-18 June 2016. p. 661-668.
13. P. Uearreloet and N. Konsue. 2016. Effect of gac fruit powder on quality and nitrosation activity of meat product. *Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences* 6(2): 786-790.
14. N. Konsue and A. R. F. Ahmad. 2016. Cytotoxicity of Gluconasturtiin and Its Derivative against MCF-7 and HepG2. *KKU Sci. J.* 44(2): 272-281.
15. C. Ioannides and N. Konsue. 2015. A principal mechanism for the cancer chemopreventive activity of phenethyl isothiocyanate is modulation of carcinogen metabolism. *Drug metabolism reviews.* Early online 1-18.
16. N. Konsue, S. Yimthiang and W. Kwanhian. 2015. Antibacterial activity of fresh and fermented *Morinda citrifolia* fruit juice. *Proceeding of 17th Food Innovation Asia Conference 2015: innovative ASEAN food research towards the world.* Bangkok, Thailand. 18-19 June 2015. p. 472-477.
17. A.R. F. Ahmad, N. Konsue and C. Ioannides. 2015. Inhibitory effect of Phenethyl Isothiocyanate Against Benzo[a] Pyrene-Induced Rise in CYP1A1 mRNA and Apoprotein Levels as its Chemopreventive Properties. *Asian Pacific journal of cancer prevention: APJCP* 16(7):2679-83.

5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธีระพล เสน่ห์พันธุ์

1. **Senphan, T., & Sriket, P.** (2018). Effect of sweet basil (*Ocimum basilicum L.*) leaves powder on qualities of pork emulsion sausage (Moo Yor). *RMUTP Research Journal*, 12(1), 77-91.
2. Yarnpakdee, S., Benjakul, S., & **Senphan, T.** (2018) 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*. DOI: 10.4194/1303-2712-v19_03_04.
3. Sriket, C., Benjakul, S. & **Senphan, T.** (2017). Chemical compositions and characteristic of sawai (*Pangasianodon Hypophthalmus*) meat, *Carpathian Journal of Food Science & Technology*, 2: 26-34.
4. Benjakul, S., Mad Ali, S., **Senphan, T., & Sookchoo, P.** (2017). Biocalcium powder from precooked skipjack tuna bone: Production and its characteristics. *Journal of Food Biochemistry*. DOI: 10.1111/jfbc.12412
5. Benjakul, S., Mad-Ali, S., **Senphan, T., & Sookchoo, P.** (2017). Characteristics of Biocalcium from Pre-cooked Skipjack Tuna Bone as Affected by Different Treatments. *Waste and Biomass Valorization*, DOI 10.1007/s12649-017-9927-8.
6. Patil, U., Benjakul, S., Prodpran, T., **Senphan, T., & Cheetangdee, N.** (2017). A comparative study of the physicochemical properties and emulsion stability of coconut milk at different maturity stages. *Italian Journal of Food Science*, 29: 145-157.
7. Patil, U., Benjakul, S., Prodpran, T., **Senphan, T., & Cheetangdee, N.** (2016). Characterization of virgin coconut oil (VCO) recovered by different techniques and fruit maturities. *Carpathian Journal of Food Science & Technology*, 8: 2117-2124.
8. Hamzeh, A., Benjakul, S. and **Senphan, T.** (2016). Comparative study on antioxidant activity of hydrolysates from splendid squid (*Loligo formosana*) gelatin and protein isolate prepared using protease from hepatopancreas of Pacific white shrimp (*Litopenaeus vannamei*) *Journal of Food Science and Technology*. 5: 3615-3623.

ผลงานวิจัยที่พิมพ์เผยแพร่ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ

1. Yarnpakdee, S., Benjakul, S., & **Senphan, T.** (2018) 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*. DOI: 10.4194/1303-2712-v19_03_04.
2. Sriket, C., Benjakul, S. & **Senphan, T.** (2017). Chemical compositions and characteristic of sawai (*Pangasianodon Hypophthalmus*) meat, *Carpathian Journal of Food Science & Technology*, 2: 26-34.
3. Benjakul, S., Mad Ali, S., **Senphan, T., & Sookchoo, P.** (2017). Biocalcium powder from precooked skipjack tuna bone: Production and its characteristics. *Journal of Food Biochemistry*. DOI: 10.1111/jfbc.12412
4. Benjakul, S., Mad-Ali, S., **Senphan, T., & Sookchoo, P.** (2017). Characteristics of Biocalcium from Pre-cooked Skipjack Tuna Bone as Affected by Different Treatments. *Waste and Biomass Valorization*, DOI 10.1007/s12649-017-9927-8.
5. Patil, U., Benjakul, S., Prodpran, T., **Senphan, T., & Cheetangdee, N.** (2017). A comparative study of the physicochemical properties and emulsion stability of coconut milk at different maturity stages. *Italian Journal of Food Science*, 29: 145-157.

6. Patil, U., Benjakul, S., Prodpran, T., **Senphan, T.**, & Cheetangdee, N. (2016). Characterization of virgin coconut oil (VCO) recovered by different techniques and fruit maturities. *Carpathian Journal of Food Science & Technology*, 8: 2117-2124.
7. Hamzeh, A., Benjakul, S. and **Senphan, T.** (2016). Comparative study on antioxidant activity of hydrolysates from splendid squid (*Loligo formosana*) gelatin and protein isolate prepared using protease from hepatopancreas of Pacific white shrimp (*Litopenaeus vannamei*)." *Journal of Food Science and Technology*. 5: 3615-3623.
8. **Senphan, T.** and Benjakul, S. 2015. Comparative study on virgin coconut oil extraction using protease from hepatopancreas of Pacific white shrimp and Alcalase. *J. Food Process. Pres.* DOI: 10.1111/jfpp.12771.
9. **Senphan, T.** and Benjakul, S. 2015. Chemical compositions and properties of virgin coconut oil extracted using protease from hepatopancreas of Pacific white shrimp. *Eur. J. Lipid Sci. Technol.* 10. Senphan, T., Benjakul, S., and Kishimura, H. 2015. Purification and characterization of trypsin from hepatopancreas of Pacific white shrimp. *J. Food Biochem.* 39: 388-397.118: 761-769.
11. **Senphan, T.** and Benjakul, S. 2015. Impact of enzymatic method using crude protease from Pacific white shrimp hepatopancreas on the extraction efficiency and compositions of lipids. *Food Chem.* 166: 498-506.
12. **Senphan, T.**, Benjakul, S., and Kishimura, H. 2014. Characteristics and antioxidative activity of carotenoprotein from shells of Pacific white shrimp extracted using hepatopancreas proteases. *Food Biosci.* 5: 54-63.
13. **Senphan, T.** and Benjakul, S. 2014. Use of the combined phase partitioning systems for recovery of proteases from hepatopancreas of Pacific white shrimp. *Sep. Purif. Technol.* 129: 57-63.
14. **Senphan, T.** and Benjakul, S. 2014. Antioxidative activities of hydrolysates from seabass skin prepared using protease from hepatopancreas of Pacific white shrimp. *J. Funct. Foods.* 6: 147-156.
15. **Senphan, T.** and Benjakul, S. 2012. Compositions and yield of lipids extracted from hepatopancreas of Pacific white shrimp (*Litopenaeus vannamei*) as affected by prior autolysis. *Food Chem.* 134: 829-835.

6. ดร.เรวัตกร พงษ์พิสุทธินันท์

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

การประชุมวิชาการระดับชาติ

1. ไพโรจน์ วิริยจारी, **เรวัตกร พงษ์พิสุทธินันท์**, สุกกิจ ไชยพุด, ฟ้าไพลิน ไชยวรรณ, ขวลิต กอสัมพันธ์ และณัฐตากานต์ ปินทุภาค. 2561. กระบวนการผลิตกาแฟอราบิก้าในพื้นที่โครงการหลวงและพื้นที่โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวง. การประชุมวิชาการผลงานวิจัยของมูลนิธิโครงการหลวงและสถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2561, อุทยานหลวงราชพฤกษ์ จังหวัดเชียงใหม่. วันที่ 14 กันยายน 2561. หน้า 8-13.

2. ไพโรจน์ วิริยจारी, จิรนนท์ โนวิชัย, ศิริลักษณ์ อธิคมวิศิษฐ์, อนุรักษ มะโน, กชกร กันทาภาศ, ณัฐวีร์ วงศ์สิงห์, สุกกิจ ไชยพุด และ **เรวัต พงษ์พิสุทธินันท์**. 2561. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอสพริกหวานโครงการหลวง: ซอสหวาน ซอสเปรี้ยว และซอสเลียนแบบน้ำพริกหนุ่ม. การประชุมวิชาการผลงานวิจัยของมูลนิธิโครงการหลวงและสถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2561, อุทยานหลวงราชพฤกษ์ จังหวัดเชียงใหม่. วันที่ 14 กันยายน 2561. หน้า 335-343.
3. จิระประภา ร้อยครบุรี, เพ็ญพิชชา วนจันทร์รักษ์, **เรวัต พงษ์พิสุทธินันท์**, สุกกิจ ไชยพุด และ ไพโรจน์ วิริยจारी. 2560. ผลของวิธีการสกัดน้ำมันจากกากกาแฟและประสิทธิภาพการยับยั้งเชื้อ *Streptococcus mutans*. การประชุมวิชาการและประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 1, โรงแรมดิเอ็มเพรส จังหวัดเชียงใหม่, 367-377.
4. ไพโรจน์ วิริยจारी, จิรนนท์ โนวิชัย, ศิริกานต์ อินทมนต์, รัตติกาล ปันผสม และ **เรวัต พงษ์พิสุทธินันท์**. 2559. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักกรอบผสมเพื่อสุขภาพจากเศษผักหลังการตัดแต่ง. ประชุมวิชาการผลงานวิจัยของมูลนิธิโครงการหลวงและ สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) ประจำปี 2559. วันที่ 7 กันยายน 2559. หน้า 71-78.
5. ไพโรจน์ วิริยจारी, จิรนนท์ โนวิชัย, ศิริกานต์ อินทมนต์, สาวิตรี ศรีวิชัย และ **เรวัต พงษ์พิสุทธินันท์**. 2558. การพัฒนาเครื่องต้มโปรไบโอติกจากน้ำผลไม้รวมชนิดผง (เคพกูสเบอร์ ราสเบอร์รี่ และมัลเบอร์รี่) โดยการประยุกต์ใช้เชื้อจุลินทรีย์บริสุทธิ์. ประชุมวิชาการผลงานวิจัยของมูลนิธิโครงการหลวงและ สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) ประจำปี 2558. วันที่ 3 กันยายน 2558. หน้า 256-264.

การประชุมวิชาการระดับนานาชาติ

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

รายงานการวิจัยและอื่นๆ

1. ไพโรจน์ วิริยจारी, ณัฐตากานต์ ปินทุภาศ, ฟาไพลิน ไชยวรรณ, **เรวัต พงษ์พิสุทธินันท์**, ขวลิท กอสมพันธ์ และ สุกกิจ ไชยพุด. 2561. โครงการย่อยที่ 3 โครงการศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญเติบโตและคุณภาพของกาแฟอราบิก้าในพื้นที่โครงการหลวงและโครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวง ชุดโครงการวิจัยการคัดเลือกสายพันธุ์และพัฒนาการปลูกและการผลิตเพื่อเพิ่มคุณภาพกาแฟอราบิก้าโครงการหลวง. รายงานฉบับสมบูรณ์. สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน). 221 หน้า.
2. ไพโรจน์ วิริยจारी, ศิริลักษณ์ อธิคมวิศิษฐ์, จิรนนท์ โนวิชัย, **เรวัต พงษ์พิสุทธินันท์**, สุกกิจ ไชยพุด, อนุรักษ มะโน, ณัฐวีร์ วงศ์สิงห์, เกียรติศักดิ์ ไชยเลิศ และกชกร กันทาภาศ. 2561. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอสพริกจากพริกหวานโครงการหลวง: ซอสหวาน ซอสเผ็ด และซอสเลียนแบบน้ำพริกหนุ่ม. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. มูลนิธิโครงการหลวง. 198 หน้า.
3. **เรวัต พงษ์พิสุทธินันท์**, ไพโรจน์ วิริยจारी, สุกกิจ ไชยพุด, กรวรรณ ศรีงาม, วาสนา คำโอภาส และ ศักดา พริงลำภู. 2561. การพัฒนาระบบการผลิตกรดแกมมาอะมิโนบิวทริกโดยเทคโนโลยีเชื้อบริสุทธิ์เริ่มต้นระดับขยายขนาด. รายงานฉบับสมบูรณ์. สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 82 หน้า.
4. ไพโรจน์ วิริยจारी, สุจินดา ศรีวัฒน์, **เรวัต พงษ์พิสุทธินันท์**, สุกกิจ ไชยพุด, จิรนนท์ โนวิชัย, เฉลิมขวัญ สมใจ และกันตภาส กังสุวรรณ. 2561. การพัฒนากลิ่นรสกาแฟพันธุ์อาราบิก้าจากผลผลิตพลอยได้ของกระบวนการแปรรูปกาแฟระยะที่ 3. รายงานวิจัย สถาบันวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 118 หน้า.

5. ไพโรจน์ วิริยจारी, สุจินดา ศรีวัฒนะ, **เรวัตร์ พงษ์พิสุทธินันท์**, ศักดา พริงลำภู, สะแกวัลย์ อุ่นใจจิ้น, ันนยพร ศิริโวหาร, สุกกิก ไชยพุม และวีระศักดิ์ แสนญาติสมุทร. 2561. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เสริมอาหารจากจมูกถั่วเหลืองโดยใช้เทคโนโลยีเอนไซม์. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์. สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน). 92 หน้า.
6. ไพโรจน์ วิริยจारी, สุจินดา ศรีวัฒนะ, **เรวัตร์ พงษ์พิสุทธินันท์**, สุกกิก ไชยพุม, จิรนนท์ โนวิชัย และ กันตภาส กังสุวรรณ. 2560 การพัฒนากลิ่นรสกาแฟพันธุ์อาราบิก้าจากผลิตผลพลอยได้ของกระบวนการแปรรูปกาแฟ ระยะที่ 2. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์. สถาบันวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 76 หน้า.
7. **เรวัตร์ พงษ์พิสุทธินันท์**, ไพโรจน์ วิริยจारी, กรวรรณ ศรีงาม, โพธิ์ศรี ลีลาภัทร์ และ วีระศักดิ์ แสนญาติสมุทร. 2559. การผลิตกรดแกมมาอะมิโนบิวทีริกโดยเทคโนโลยีเชื้อบริสุทธิ์เริ่มต้น เพื่อประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์อาหาร ระยะที่ 1: การศึกษาการผลิตกรดแกมมาอะมิโนบิวทีริกจากแหล่งวัตถุดิบธรรมชาติ. รายงานฉบับสมบูรณ์. สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 68 หน้า.
8. คมสัน เรืองฤทธิ์, **เรวัตร์ พงษ์พิสุทธินันท์**, สุกกิก ไชยพุม, วาสนา คำโอภาส, วศิน วงศ์วิไล และ กันตภาส กังสุวรรณ. 2559. การศึกษาความเป็นไปได้ในการเตรียมสารตั้งต้นในการผลิตเอทานอลจากสาหร่ายทะเล. รายงานการวิจัย. สถาบันวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 31 หน้า.
9. ไพโรจน์ วิริยจारी, ศิริลักษณ์ อธิคมวิศิษฐ์, จิรนนท์ โนวิชัย, **เรวัตร์ พงษ์พิสุทธินันท์**, สุกกิก ไชยพุม, อนุรักษ์ มะโน และ สาวิตรี ศรีวิชัย. 2559. การพัฒนาผลิตภัณฑ์มะเขือเทศกึ่งแห้งเสริมคุณค่าอาหารโดยใช้เทคโนโลยีการแทรกซึมภายใต้สุญญากาศ ระยะที่ 1. ผลงานวิจัยของมูลนิธิโครงการหลวง ประจำปี 2559, 116 หน้า.
10. ไพโรจน์ วิริยจारी, จิรนนท์ โนวิชัย, ศิริกานต์ อินทมนต์, รัตติกาล ปันผสม และ **เรวัตร์ พงษ์พิสุทธินันท์**. 2559. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักกรอบผสมเพื่อสุขภาพจากเศษผักหลังการตัดแต่ง ระยะที่ 2. รายงานงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ของมูลนิธิโครงการหลวง ประจำปี 2559, 242 หน้า.
11. ไพโรจน์ วิริยจारी, สุจินดา ศรีวัฒนะ, **เรวัตร์ พงษ์พิสุทธินันท์**, สุกกิก ไชยพุม, จิรนนท์ โนวิชัย และ กันตภาส กังสุวรรณ. 2559. การพัฒนากลิ่นรสกาแฟพันธุ์อาราบิก้าจากผลิตผลพลอยได้ของกระบวนการแปรรูปกาแฟ ระยะที่ 1: การผลิตเมล็ดกาแฟดิบด้วยเทคโนโลยีทางเอนไซม์. รายงานวิจัย สถาบันวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 76 หน้า.
12. **เรวัตร์ พงษ์พิสุทธินันท์**, สรณะ สมโน, สุกกิก ไชยพุม และวีระศักดิ์ แสนญาติสมุทร. 2558. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกอีสานจากเชื้อโปรไบโอติก. รายงานฉบับสมบูรณ์โครงการพัฒนาขีดความสามารถทางเทคโนโลยีและวิจัยของภาคเอกชนในพื้นที่ (IRTC) ภายใต้การสนับสนุนตามกลไกอุทยานวิทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ ปีงบประมาณ 2557. 22 หน้า.
13. สรณะ สมโน, **เรวัตร์ พงษ์พิสุทธินันท์** และบاجرีย์ ฉัตรทอง. 2558. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากดอกพุดซ้อน. รายงานฉบับสมบูรณ์โครงการพัฒนาขีดความสามารถทางเทคโนโลยีและวิจัยของภาคเอกชนในพื้นที่ (IRTC) ภายใต้การสนับสนุนตามกลไกอุทยานวิทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ ปีงบประมาณ 2557. 16 หน้า.
14. **เรวัตร์ พงษ์พิสุทธินันท์**, สรณะ สมโน และบاجرีย์ ฉัตรทอง. 2558. การพัฒนากระบวนการผลิตขนมลอดช่องน้ำกะทิที่กึ่งแปรรูป. รายงานฉบับสมบูรณ์โครงการพัฒนาขีดความสามารถทางเทคโนโลยีและวิจัยของภาคเอกชนในพื้นที่ (IRTC) ภายใต้การสนับสนุนตามกลไกอุทยานวิทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ ปีงบประมาณ 2557. 25 หน้า.
15. ไพโรจน์ วิริยจारी, จิรนนท์ โนวิชัย, ศิริกานต์ อินทมนต์, รัตติกาล ปันผสม และ **เรวัตร์ พงษ์พิสุทธินันท์**. 2558. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักกรอบผสมเพื่อสุขภาพจากเศษผักหลังการตัดแต่ง ระยะที่ 1. ผลงานวิจัยของมูลนิธิโครงการหลวง ประจำปี 2558. 146 หน้า.
16. ไพโรจน์ วิริยจारी, จิรนนท์ โนวิชัย, ศิริกานต์ อินทมนต์, สาวิตรี ศรีวิชัย และ **เรวัตร์ พงษ์พิสุทธินันท์**. 2558. การพัฒนาเครื่องต้มโปรไบโอติกจากน้ำผลไม้รวมชนิดผง (เคพกูสเบอร์ ราสเบอร์รี่ และมัลเบอร์รี่) โดยการประยุกต์ใช้เชื้อจุลินทรีย์บริสุทธิ์ ระยะที่ 2. รายงานงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ของมูลนิธิโครงการหลวง ประจำปี 2558, 199 หน้า
17. ไพโรจน์ วิริยจारी, **เรวัตร์ พงษ์พิสุทธินันท์**, กรวรรณ ศรีงาม, โพธิ์ศรี ลีลาภัทร์, ศิริกานต์ อินทมนต์, วีระศักดิ์ แสนญาติสมุทร และชนมณีภา กาวศุทธิ. 2558. การปรับปรุงกระบวนการผลิตข้าวพาร์บอยล์และการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีการแทรกซึมภายใต้สุญญากาศเพื่อผลิตข้าวพาร์บอยล์ที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ. 166 หน้า.