

4. รองศาสตราจารย์ ดร.นิรมล อุทุมอ่าง

ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารระดับนานาชาติ

1. NatchaLaokuldilok, ProdpranThakeow, PhikunthongKopermsub, and **NiramonUtama-ang**. 2017. Quality and antioxidant properties of extruded breakfast cereal containing encapsulated turmeric extract. Chiang Mai Journal of Science 44(3): 946-955.
2. RajnibhasSamakradhamrongthai, ProdpranThakeow, PhikunthongKopermsub and **Niramon Utama-Ang**. 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.
3. **Niramon Utama-ang**, Prodpran Thakeow, Phikunthong Kopermsuband, Rajnibhas Samakradhamrongthai. 2017. Encapsulation of *Micheliachampaca* L. extract and its application in instant tea. International of Food Engineer 3(1): 48-55.
4. **NiramonUtama-ang**, KamonyanunPhawatwiangnak, Srisuwan Naruenartwongsakul and RajnibhasSamakradhamrongthai. 2017. Antioxidative effect of Assam tea (*Camellia sinensis* Var.Assamnica) extract on rice bran oil and its application in breakfast cereal. Food Chemistry 221: 1733-1740.
5. Ittikorn Kuatrakul, Parpaijit Kuarthongsri, Chananya Yabuuchi1, Krongjit Somsai1, and **Niramon Utama-ang**. 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.
6. Kanjana Singh, Piyawan Simapisan, Suwanna Decharatanangkoon and **Niramon Utama-ang**. 2017. Effect of soaking temperature and time on GABA and total phenolic content of germinated brown rice (Phitsanulok 2). KMITL Science and Technology Journal 17(2): 224-232.
7. Nutthamon Nortuy and Kanyarat Suthapakti and **Niramon Utama-ang**. 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.
8. **Utama-ang, N.**, Cheewinworasak, T., Simawonthamgul, N. and Samakradhamrongthai, R. 2017. Effect of drying condition on Thai garlic (*Allium sativum* L.) on physicochemical and sensory properties. International of Food Research Journal (in press).
9. Natcha Laokuldilok, ProdpranThakeow, PhikunthongKopermsub, and **NiramonUtama-ang**. 2016. Optimization of microencapsulation of turmeric extract for masking volatile flavors. Food Chemistry 194: 695-704.
10. Rajnibhas Samakradhamrongthai, Prodpran Thakeow, Phikunthong Kopermsub and **Niramon Utama-Ang**. 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.

11. Sujinda Sriwattana, Yuthana Phimolsiripol, Issrapong Pongsirikul, **Niramon Utama-ang**, Suthat Surawang, Suwanna Decharatanangkoon, Yanisa Chindalvang, Jarinya Senapa, Wiwat Wattanatchariya, Sergio Angeli and ProdparnThakeaw. 2015. Development of a concentrated strawberry beverage fortified with longan seed extract. *Chiang Mai University Journal of Natural of Science* 14(2): 175-188. DOI:10.12982/cmujns.2015.0080
12. 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.
13. Thapakorn Boonchu and **Niramon Utama-ang**. 2015. Optimization of extraction and microencapsulation of bioactive compounds from red grape (*Vitis vinifera* L.) pomace. *Journal of Food Science Technology* 52(2): 783-792.
14. 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)
15. Sriwattana S, Utama-ang U, Thakeow P, Senapa J, Phimolsiripol Y, Surawang S, Pongsirikul I, and Angeli S. 2011. Physical, Chemical and Sensory Characterization of the Thai-Crispy Pork Rind 'Kaeb Moo'. *Chaing Mai University Journal of Science* 11(1): 181-191. (Q4)
16. Krittalak Pasakawee, SomdetSrichairatanakool, TannopLaokuldilok and NiramonUtama-ang. 2018. Antioxidant activity and starch-digesting enzyme inhibition of selected Thai herb extracts. *Chiang Mai Journal of Science* 45(1): 263-276. (Q4)
17. Narisara Paradee, Niramon Utama-ang, Chairat Uthaipibull, John B. Porter, Maciej W. Garbowski, Somdet Srichairatanakool. 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)
18. Adchara Prommaban, Niramon Utama-ang, Anan Chaikitwattana, Chairat Uthaipibull and

Somdet Srichairatanakool. 2019. Linoleic acid-rich guava seed oil: Safety and bioactivity. *Phytotherapy Research* 33(8): 2749-2764. (Q2)

19. Rajnibhas Samakradhamrongthai, Prodpran Thakeow, Phikunthong Kopermsub and Niramon Utama-Ang. 2019. Optimization of gelatin and gum arabic capsule infused with pandan flavor for multi-core flavor powder encapsulation. *Carbohydrate Polymers* 22(15): 115262 (Q1)

ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติ

1. Krittalak Pasakawee, Tannop Laokuldilok, Somdet Srichairatanakool and **Niramon Utama-ang**. 2018. Relationship among starch digestibility, antioxidant and physiochemical properties of several rice varieties using principal component analysis. *Current Applied Science and Technology* 18(3): 133-144.
2. 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.
3. 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.
4. Ittikorn Kuatrakul, Parpajit Kuarthongsri, Chananya Yabuuchi, Krongjit Somsai1, and **Niramon Utama-ang**. 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.
5. Kanjana Singh, Piyawan Simapisan, Suwanna Decharatanangkoon and Niramon Utama-ang. 2017. Effect of soaking temperature and time on GABA and total phenolic content of germinated brown rice (Phitsanulok 2). *KMITL Science and Technology Journal* 17(2): 224-232.
6. KanjanaSingh, PiyawanSimapisan and **NiramonUtama-ang**. 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.
- 7.
8. Natcha Laokuldilok, **Niramon Utama-ang**, Phikunthong Kopermsub and Prodpran Thakeow. 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.

9. สุรัชชัย อุดมอ่าง ,**นิรมล อุดมอ่าง** และรัฐนันท์ พงศ์วิริทธิ์ธร การยอมรับพฤติกรรมของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ชาสมุนไพรไทยวารสารศรีนครินทร์วิโรฒวิจัยและพัฒนาสาขา (มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์7) 72-86.
10. ยุทธนา พิมลศิริผล, สุทัศน์ สุระวัง, อิศรพงษ์ พงษ์ศิริกุล, สุจินดา ศรีวัฒน์นะ , **นิรมล อุดมอ่าง** , จจิรา อิ่มอารมณ, อรพรรณ แสงสี และนิธิยา รัตนปนนท์. 2558. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเหลวจากข้าวเก่าเพาะงอกชนิดลดน้ำตาลและเสริมเส้นใยอาหารสำหรับผู้สูงอายุวารสารวิทยาศาสตร์ มศว. (31(2): 72-86.
11. 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.
12. Sirinapa Sida, Rajnibhas Sukeaw Samakradhamrongthai and Niramom Utama-ang. 2019. Influence of Maturity and Drying Temperature on Antioxidant Activity and Chemical Compositions in Ginger. Current Applies Science and Technology (inpress)

การนำเสนอผลงานวิชาการระดับชาติ

1. นิรมล อุดมอ่าง, พรไพลิน วัชรประภาพงศ์ และ อภิษฎา อย่างอื่น . 2561 . การพัฒนาผลิตภัณฑ์เส้นขนมจีนกึ่งสำเร็จรูปจากข้าวไรซ์เบอร์รี่. ประชุมวิชาการข้าวแห่งชาติ ครั้งที่ 7, กรุงเทพฯ.
2. ศรีัญญา เรืองสว่าง, ปาริชาติ เกร่งครัด และนิรมล อุดมอ่าง . 2560. ผลของสภาวะในการลวกต่อการสูญเสียปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระและสีของกระเจี๊ยบเขียว . ประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
3. กาญจนา ซิงห์ และ **นิรมล อุดมอ่าง**. 2558. ผลของไมโครเวฟต่อสารสกัด เคอคูมินอย์จากขมิ้นชัน . ประชุมวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 3, ระหว่างวันที่ 3-6 กุมภาพันธ์ 2558. กรุงเทพฯ. 157 หน้า.

การนำเสนอผลงานวิชาการระดับนานาชาติ

1. Nutthamon Nortuy and Kanyarat Suthapakti and **Niramom Utama-ang**. 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.

2. **Niramon Utama-ang**, Prodpran Thakeow, Phikunthong Kopermsub and Rajnibhas Samakradhamrongthai. 2016. Encapsulation of *Micheliachampaca* L. extract and its application in instant tea. 2016th International Conference of Nutrition and Food Engineer, Budapest, Hungary.
3. Samakradhamrongthai, R., Thakeow, P., Kopermsub, P. and **Utama-ang, N.** 2015. Encapsulation of *Micheliaalba* D.C. extract using spray drying and freeze drying and application on Thai dessert from rice flour. 3rd International conference of food and agricultural science (ICFAS 2015), Dubai, UAE. (Oral presentation)