

รองศาสตราจารย์ ดร.ไพโรจน์ วิริยจारी

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับนานาชาติ

1. Phongphisutthinant, R., **Wiriyacharee, P.**, Preunglampoo, S., Leelapat, P., Kanjanakeereetumrong, P. and Lamyong, S. 2015. Selection of *Bacillus* spp. for Isoflavone Aglycones Enriched Thua-nao, A Traditional Thai Fermented Soybean. *Journal of Pure and Applied Microbiology*. 9 (Spl. Edn. 2): 59-68.
2. Torpol, K., **Wiriyacharee, P.**, Sriwattana, S., Sungsuwan, J. and Prinyawiwatkul, W. 2018. Antimicrobia activity of garlic (*Allium sativum* L.) and holy basil (*Ocimum sanctum* L.) essential oils applied by liquid vs. vapour phases. *International Journal of Food Science and Technology*. 53: 2119-2128.
3. Torpol, K., Sriwattana, S., Sungsuwan, J., **Wiriyacharee, P.** 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: 2064-2074.
4. Chaipoot, S., Phongphisutthinant, R., Sriwattana, S., Ounjaijean, S., and **Wiriyacharee, P.** 2019. Preparation of isoflavone glucosides from soy germ and β -glucosidase from *Bacillus coagulans* PR03 for isoflavone aglycones production. *Chiang Mai University Journal of Natural Sciences*, 18 (4): 479-497.
5. Sutjarittrak, A., Wiriyacharee, P., Pathomrungsiyounggul, P., Techapun, C. and Jaisun P. 2020. Application of a Plackett-Burman design for screening raw materials mainly affecting the properties of Mum. *Chiang Mai University Journal of Natural Sciences*, (19 (4): 122-138.

การนำเสนอผลงานในที่ประชุมวิชาการระดับชาติ

1. **ไพโรจน์ วิริยจारी**, จิรนนท์ โนวิชัย, ศิริกานต์ อินทมนต์ , สาวิตรี ศรีวิชัย และ เรวัตร์ พงษ์พิสุทธินันท์ . 2558.การพัฒนาเครื่องตีมโพรไบโอติกจากน้ำผลไม้รวมชนิดผง (เคพกูสเบอร์รี่ ราสเบอร์รี่ และมัลเบอรี่) โดยการประยุกต์ใช้เชื้อจุลินทรีย์บริสุทธิ์. ประชุมวิชาการผลงานวิจัยของมูลนิธิโครงการหลวงและสถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) ประจำปี 2558. วันที่ 3 กันยายน 2558. หน้า 256-264.
2. กันตภาส กังสุวรรณ และ **ไพโรจน์ วิริยจारी**. 2558. พื้นที่การตอบสนองของปัจจัยในการสกัดเพกตินและกรดคลอโรจีนิกจากเนื้อผลกาแพโดยการสกัดด้วยน้ำ. ประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยพะเยา . พะเยาวิจัย. 716-726.
3. **ไพโรจน์ วิริยจारी**, จิรนนท์ โนวิชัย , ศิริกานต์ อินทมนต์ , รัตติกาล ปันผสม และ เรวัตร์ พงษ์พิสุทธินันท์ . 2559. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักกรอบผสมเพื่อสุขภาพจากเศษผักหลังการตัดแต่ง . ประชุมวิชาการ

ผลงานวิจัยของมูลนิธิโครงการหลวงและสถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) ประจำปี 2559. วันที่ 7 กันยายน 2559. หน้า 71-78.

4. จิระประภา ร้อยครบุรี เพ็ญพิชชา วนจันทร์รักษ์ เรวัตร พงษ์พิสุทธินันท์ สุภกิจ ไชยพุด และ **ไพโรจน์ วิริยจारी . 2560.** ผลของวิธีการสกัดน้ำมันจากกากกาแฟและประสิทธิภาพการยับยั้งเชื้อ *Streptococcus mutans*. การประชุมวิชาการและประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 1 เชียงใหม่.
5. **ไพโรจน์ วิริยจारी** จิรนนท์ โนวิชัย, เรวัตร พงษ์พิสุทธินันท์สุภกิจ ไชยพุด, ศิริลักษณ์ อธิคมวิศิษฐ์ , อนุรักษ์ มะโน และ รัตติกาล ปันผสม . 2560. การพัฒนาผลิตภัณฑ์มะเขือเทศกึ่งแห้งเสริมคุณค่าอาหารโดยใช้เทคโนโลยีการแทรกซึมภายใต้สุญญากาศผลงานวิจัยของมูลนิธิโครงการหลวงและ สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง(องค์การมหาชน)ประจำปี2560. วันที่ 12 กันยายน2560. หน้า 56.
6. **ไพโรจน์ วิริยจारी,** เรวัตร พงษ์พิสุทธินันท์, สุภกิจ ไชยพุด, ฟาไพลิน ไชยวรรณ, ชวลิต กอสัมพันธ์ และณัฐ ตากานต์ ปินทุภาค. 2561. กระบวนการผลิตกาแฟอราบิก้าในพื้นที่โครงการหลวงและพื้นที่โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวง. การประชุมวิชาการผลงานวิจัยของมูลนิธิโครงการหลวงและ สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2561, อุทยานหลวงราชพฤกษ์ จังหวัดเชียงใหม่. วันที่ 14 กันยายน 2561. หน้า 14-15.
7. **ไพโรจน์ วิริยจारी,** จิรนนท์ โนวิชัย, ศิริลักษณ์ อธิคมวิศิษฐ์, อนุรักษ์ มะโน, กชกร กันதாகาศ , ญัฐวีร์ วงศ์สิงห์, สุภกิจ ไชยพุด และ เรวัตร พงษ์พิสุทธินันท์ . 2561.การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอสพริกหวาน โครงการหลวง: ซอสหวาน ซอสเปรี้ยว และซอสเลียนแบบน้ำพริกหนุ่ม . การประชุมวิชาการ ผลงานวิจัยของมูลนิธิโครงการหลวงและสถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) ประจำปี งบประมาณ พ.ศ.2561, อุทยานหลวงราชพฤกษ์ จังหวัดเชียงใหม่. วันที่ 14 กันยายน 2561. หน้า 41.

การนำเสนอผลงานในที่ประชุมวิชาการระดับนานาชาติ

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

หนังสือที่แต่งและเรียบเรียง

1. **ไพโรจน์ วิริยจारी.** 2558. เทคโนโลยีเชื้อบริสุทธิ์ในอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์ . โอเดียน สโตร์ . กรุงเทพฯ . พิมพ์ครั้งที่ 2. 464 หน้า.
2. **ไพโรจน์ วิริยจारी** . 2561. การประเมินทางประสาทสัมผัส . คณะอุตสาหกรรมเกษตร . มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. พิมพ์ครั้งที่ 2. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 542 หน้า.
3. **ไพโรจน์ วิริยจारी .** 2562. หลักการทางเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ : นวัตกรรมผลิตภัณฑ์ . คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. พิมพ์ครั้งที่ 4. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ . 590

หน้า.