2.1 จำนวนบทความวิชาการที่นำเสนอในการประชุมวิชาการระดับชาติ นานาชาติ รวม เรื่อง

ปีปฏิทิน 2562 คณะอุตสาหกรรมเกษตร / งานวิจัยและวิเทศสัมพันธ์

ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัย/บทความวิชาการ/ผลงานสร้างสรรค์/สิทธิบัตร/อนุสิทธิบัตร	ชื่อ และ เล่มที่ของวารสารที่ตีพิมพ์ หรือหลักฐานอ้างอิงการประชุมวิชาการหรือหลักฐานการนำไปใช้ประโยชน์	ระดับคุณภาพ	วัน เดือน ปี ที่ตีพิมพ์/นำเสนอ	ชื่อผู้เขียนหลักและผู้เขียนร่วม	ค่าน้ำหนัก
ข.(1)	ระดับนานาชาติ จำนวน เรื่อง					
1	Combination Effects of Phosphate and NaCl on Physiochemical, Microbiological, and Sensory Properties in Frozen Nile Tilapia (Oreochromis niloticus) Fillets during Frozen Storage	Walailak Journal of Science and Technology Vol.16, 2019	Q3		Sutee Wangtueai, Jirawan Maneerote, Phisit Seesuriyachan, Yuthana Phimolsiripol, Thunnop Laokuldilok, Suthat Surawang, Joe M. Regenstein	1
2	Evaluating of quality of rice bran protein concentrate prepared by a combination of isoelectronic precipitation and electrolyzed water treatment	LWT Volume 99 , Pages 262-267	Q1	January 2019	Watanabe, M., Yamada, C., Maeda, I., Techapun, C., Kuntiya, A., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., Chaiyaso, T., Takenaka, S., Shiono, T., Nakamura, K., Endo, S.	1
3	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 Volume 19, Issue 3, 2019, Pages 209-219	Q3		Yarnpakdee, S., Benjakul, S., Senphan, T.	1
4	Characterization of thermostable alkaline protease from Bacillus halodurans SE5 and its application in degumming coupled with sericin hydrolysate production from yellow cocoon	Process Biochemistry Volume 78 , Pages 63-70	Q2	March 2019	Yakul, K., Takenaka, S., Nakamura, K., Techapun, C., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., Watanabe, M., Chaiyaso, T.	1
5	Optimization of Cellulase and Xylanase Productions by Streptomyces thermocoprophilus Strain TC13W Using Oil Palm Empty Fruit Bunch and Tuna Condensate as Substrates	Applied Biochemistry and Biotechnology (Accepted)	Q2	01 March 2019	Sinjaroonsak, S., Chaiyaso, T. & H-Kittikun, A.	1
6	Copigmentation of cyanidin 3-O-glucoside with phenolics: Thermodynamic data and thermal stability	Food Bioscience Volume 30, August 2019, Article number 100419	Q1		Kanha, N., Surawang, S., Pitchakarn, P., Regenstein, J.M., Laokuldilok, T.	1
7	Efficient bioconversion of enzymatic corncob hydrolysate into biomass and lipids by oleaginous yeast Rhodosporidium paludigenum KM281510	Preparative Biochemistry and Biotechnology Volume 49, Issue 6, 3 July 2019, Pages 545-556	Q3		Chaiyaso, T., Manowattana, A., Techapun, C., Watanabe, M.	1

8	Autolysis of clown featherback (Chitala ornata) muscle	Chiang Mai University Journal of Natural Sciences Volume 18, Issue 1, 2019, Pages 80-93	Q3		Thiabmak, C., Sriket, C., Yarnpakdee, S., Kim, S.R., Nalinanon, S.	1
9	Optimization of Cellulase and Xylanase Productions by Streptomyces thermocoprophilus Strain TC13W Using Oil Palm Empty Fruit Bunch and Tuna Condensate as Substrates	Applied Biochemistry and Biotechnology Volume 189, Issue 1, Pages 76-86	Q2	15 September 2019	Sinjaroonsak, S., Chaiyaso, T., H-Kittikun, A.	1
10	Instrumental characterization of banana dessert gels for the elderly with dysphagia	Food BioscienceVolume 32, Article number 100477		December 2019	Suebsaen, K., Suksatit, B., Kanha, N., Laokuldilok, T.	1
11	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 2019, Article number e13227			Nunta, R., Techapun, C., Jantanasakulwong, K., Chaiyaso, T., Seesuriyachan, P., Khemacheewakul, J., Mahakuntha, C., Porninta, K., Sommanee, S., Trinh, N.T., Leksawasdi, N.	1
12	Product Development of Rice Energy Gel and Effect on Blood Glucose and Lactate Concentration in General Sport Subject	International Journal of Food Engineering Vol. 5, No. 4, December 2019	n/a	December 2019	Nut Tharnpichet, Wachira Jirarattanarangsri, Sukhuntha Osiriphun, Prasit Peepathum and Witid Mitranun	1
13	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).			Tharnpichet, N., Jirarattanarangsri, W.,Osiriphun, S., Peepathum, P. and Mitranun, W	1
14	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.			Osiriphun, S., Raviyan, P., Poonlarp, P. and Boonyakiat, D	1
15	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.		2019	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	1
ลำดับที่	ชื่อผลงานวิจัย/บทความวิชาการ/ผลงานสร้างสรรค์/สิทธิบัตร/อนุสิทธิบัตร	ชื่อ และ เล่มที่ของวารสารที่ตีพิมพ์ หรือหลักฐานอ้างอิงการประชุมวิชาการหรือหลักฐานการ	**ระดับคุณภาพ**	วัน เดือน ปี ที่ตีพิมพ์/นำเสนอ	ชื่อผู้เขียนหลักและผู้เขียนร่วม	ค่าน้ำหนัก
ข.(2)	ระดับชาติ จำนวน เรื่อง					

1	Efficacy of ozone application Efficacy of ozone and disinfection treatments on pathogens in fresh-cut vegetables	Food and Appplied Bioscience Journal, Vol 7, Issue 3, (September-December. 2019)	TCI 1		Osiriphun, S., Baipong, S. and Chompoo, M	0.8