

เอกสารแนบ 15

ผลงานทางวิชาการ และประสบการณ์ด้านการทำวิจัย ของ ผศ.ดร.เจิมขวัญ สังข์สุวรรณ

ผลงานทางวิชาการย้อนหลัง 5 ปี (พ.ศ. 2555 – พ.ศ. 2559)

1. 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. doi:10.1111/jfpp.12715
2. 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.
3. Sangsuwan, J.*, Pongsapakworawat, T., Bangmo, P., Sutthasupa, S. “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. Sci. Tech. 2016, 74, 14–20.
4. 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: 323-330.
5. Sangsuwan, J., Kulsoontorn, K. and Jintana, J. 2014. Properties and Antifungal Effect of Chitosan Film Incorporating Orange Essential Oil. Journal of Agriculture. 30(3): 305-314.

ตารางแสดงประสบการณ์ด้านการทำวิจัย 5 ปี ย้อนหลัง (พ.ศ. 2555 – พ.ศ. 2559)

1. ผศ.ดร.เจิมขวัญ สังข์สุวรรณ		โครงการวิจัย จำนวนทั้งสิ้น		20 โครงการ
รหัสโครงการ	ชื่อโครงการวิจัย (ย้อนหลัง 5 ปี ตั้งแต่ พ.ศ. 2559 – พ.ศ. 2555)	ปีที่เริ่มต้น โครงการ	ปีที่สิ้นสุด โครงการ	บทบาท หน้าที่
R000015874	พอลิเมอร์แบบเม็ดจากไคโตซานผสมน้ำมันหอมระเหยเพื่อต้านจุลินทรีย์และยืดอายุการเก็บรักษาผลไม้สด : สมบัติและการใช้งาน	2557	2558	หัวหน้าโครงการวิจัย
R000015368	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ลำไยอบกึ่งแห้งรูปแบบใหม่	2559	2559	ผู้ร่วมวิจัย
R000012614	การพัฒนาบรรจุภัณฑ์แอคทีฟสำหรับกล้วยหอมและมะม่วงน้ำดอกไม้	2558	2559	หัวหน้าโครงการวิจัย
R000010074	Value added of white rice by aroma enhancer from chitosan and β -cyclodextrin	2556	2558	หัวหน้าโครงการวิจัย
R000008116	การยืดอายุการเก็บรักษาแคบหมูด้วยฟิล์มแอคทีฟที่รับประทานได้	2555	2556	หัวหน้าโครงการวิจัย
รวมจำนวน โครงการวิจัย (ย้อนหลัง 5 ปี ตั้งแต่ พ.ศ. 2555 – พ.ศ. 2559)				5 โครงการ