

ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

1. ศาสตราจารย์ ดร.ไพโรจน์ วิริยจारी

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับนานาชาติ

1. Phongphisutthinant, R., **Wiriyaacharee, 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., **Wiriyaacharee, 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., **Wiriyaacharee, 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 **Wiriyaacharee, 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., Wiriyaacharee, P., Pathomrungsiyonggul, 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 เรวัตกร พงษ์พิสุทธินันท์ . 2558.การพัฒนาเครื่องตีมีโปรไบโอติกจากน้ำผลไม้รวมชนิดผง (เคพกูสเบอร์รี่ ราสเบอร์รี่ และมัลเบอรี่) โดยการประยุกต์ใช้เชื้อจุลินทรีย์บริสุทธ์. ประชุมวิชาการผลงานวิจัยของมูลนิธิโครงการหลวงและสถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) ประจำปี 2558. วันที่ 3 กันยายน 2558. หน้า 256-264.
2. กันตภาส กังสุวรรณ และ **ไพโรจน์ วิริยจारी**. 2558. พื้นที่การตอบสนองของปัจจัยในการสกัดเพกตินและกรดคลอโรจีนิกจากเนื้อผลกาแฟโดยการสกัดด้วยน้ำ . 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 วนจันทรรักษ์ เรวัตร์ พงษ์พิสุทธินันท์ สุกิจ ไชยพุ่ม และ **ไพโรจน์ วิริยจारी**. 2560. ผลของวิธีการสกัดน้ำมันจากกากกาแฟและประสิทธิภาพการยับยั้งเชื้อ *Streptococcus mutans*. การประชุมวิชาการและประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 1 เชียงใหม่.
5. **ไพโรจน์ วิริยจारी** จิรนนท์ โนวิชัย, เรวัตร์ พงษ์พิสุทธินันท์ สุกิจ ไชยพุ่ม ศิริลักษณ์ อธิคมวิศิษฐ์, อนุรักษ มะโน และ รัตติกาล ปันผสม 2560. การพัฒนาผลิตภัณฑ์มะเขือเทศกึ่งแห้งเสริมคุณค่าอาหารโดยใช้เทคโนโลยีการแทรกซึมภายใต้สุญญากาศ ผลงานวิจัยของมูลนิธิโครงการหลวงและ สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง(องค์การมหาชน)ประจำปี2560. วันที่ 12 กันยายน2560. หน้า 56.
6. **ไพโรจน์ วิริยจारी**, เรวัตร์ พงษ์พิสุทธินันท์, สุกิจ ไชยพุ่ม, ฟ้าไพลิน ไชยวรรณ, ชวลิต กอสัมพันธ์ และณัฐิตากานต์ ปินทุภาค. 2561. กระบวนการผลิตกาแฟอราบิก้าในพื้นที่โครงการหลวงและพื้นที่โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวง . การประชุมวิชาการผลงานวิจัยของมูลนิธิโครงการหลวงและสถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2561, อุทยานหลวงราชพฤกษ์ จังหวัดเชียงใหม่ วันที่ 14 กันยายน 2561. หน้า 14-15.
7. **ไพโรจน์ วิริยจारी**, จิรนนท์ โนวิชัย, ศิริลักษณ์ อธิคมวิศิษฐ์, อนุรักษ มะโน, กชกร กันทาภาค, ณัฐวีร์ วงศ์สิงห์, สุกิจ ไชยพุ่ม และ เรวัตร์ พงษ์พิสุทธินันท์ . 2561.การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอสพริกหวานโครงการหลวง : ซอสพริกหวาน ซอสเปรี้ยว และซอสเลียนแบบน้ำพริกหนุ่ม . การประชุมวิชาการ ผลงานวิจัยของมูลนิธิโครงการหลวงและสถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2561, อุทยานหลวงราชพฤกษ์ จังหวัดเชียงใหม่ . วันที่ 14 กันยายน 2561. หน้า 41.

การนำเสนอผลงานในที่ประชุมวิชาการระดับนานาชาติ

1. **Wiriyaacharee, 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.

2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุจินดา ศรีวัฒนะ

ผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ (* Corresponding author)

1. Wilailux C., **Sriwattana S***, Prinyawiwatkul W., and Chokumnoyporn N. 2019. Texture and colour characteristics, and optimisation of sodium chloride, potassium chloride and glycine of reduced-sodium frankfurter. International Journal of Food Science and Technology. First published: 14 December 2019 <https://doi.org/10.1111/ijfs.14476>
2. Dountip P., **Sriwattana S***, and Kyung TK. 2019. Understanding Thai consumer attitudes and expectations of ginseng food products. Journal of Sensory Study. First published: 13 November 2019 online version <https://doi.org/10.1111/joss.12553>
3. Kitpot T., **Sriwattana S.**, Angeli S., and Thakeow P. 2019. Evaluation of quality parameters and Shelf Life of Thai Pork Scratching “Kaeb Moo”. Journal of Food Quality. Article ID 2421708, 9 pages. <https://doi.org/10.1155/2019/2421708>
4. Chaipoot, S., Phongphisutthinant, R., **Sriwattana, S.**, Ounjaijean, S., and Wiriyaacharee, 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).
5. Torpol K., **Sriwattana S***, Sangsuwan J. Wiriyaacharee 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(6): P. 2064-2074. (ISI).
6. Techarang, J., Apichartsrangkoon, A., Pathomrungrungsiyoungkul, P., **Sriwattana, S.**, Phimolsiripol, Y., Phanchaisri, B. and Dajanta, K. 2019. Impacts of hydrocolloids on physical, Microbiological and sensorial qualities of Swai-fish-based emulsions subjected to high pressure processing. Journal of Aquatic Food Product Technology. 28: 572-582.
7. Torrico D.D., Jirangrat W., Wang J. Chompreeda P., **Sriwattana S.**, and Prinyawiwatkul W. 2018. Novel Modelling Approaches to Characterize and Quantify Carryover Effects on Sensory Acceptability. Food. 7(11). 186. doi: 10.3390/foods7110186.
8. Torpol K., Wiriyaacharee P., **Sriwattana S***, Sangsuwan 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. First published: 28 April 2018 <https://doi.org/10.1111/ijfs.13799>.
9. Sukkwai S., Kijroongrojana K., Chokumnoyporn N., **Sriwattana S.**, Torrico D., Pujols K. and

- Prinyawiwatkul W. 2018. A salt on the sense. *The Journal of Food Science & Technology*. Vol. 32, Issues 2. 26-29.
10. Techarang J., Apichartsrangkoon A., Phanchaisri B., Pathomrungsyoungkul 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*. Taylor & Francis. Published online: 09 Jun 2017. P. 404-414.
 11. Torpol K., Sangsuwan J., Wiriya-aree P., Prinyawiwatkul W. and Sriwattana S*. 2017. Development and Optimization of Essential Oil Encapsulation in Chitosan-Pectin Hydrogel Beads Using Response Surface Methodology. 2017. IFT17 International conference in Las Vegas, NV, June 25 – 28, 2017
 12. Wardy, W., Chonpracha, P., Chokumnoyporn, N., Sriwattana, S., Prinyawiwatkul, W., Jirangrat, W. Influence of Package Visual Cues of Sweeteners on the Sensory-Emotional Profiles of Their Products. *Journal of Food Science* Volume 82, Issue 2, Pages 500-508, 1 February 2017.
 13. Carabante K. M., Alonso-Marengo J. R., Chokumnoyporn N., **Sriwattana S.**, and Prinyawiwatkul W. 2016. Analysis of Duplicated Multiple-Samples Rank Data Using the Mack-Skillings Test. *Journal of Food Science*. 81(7): S1791-9. (ISI).
 14. Chokumnoyporn N., **Sriwattana S***, and Prinyawiwatkul W. 2016. Saltiness enhancement of oil roasted peanuts induced by foam mat salt and soy sauce odour. *International Journal of Food Science and Technology*. 51(4): 978-985. April 2016 (ISI).
 15. **Sriwattana S***, Pongsirikul I., Siritworn T., and Chokumnoyporn N. **2016**. Strategies for reducing sodium in instant rice porridge and its influence on sensory acceptability. *CMUJNS*. 2016 ;15(3): 203-212.
 16. Wardy W, Sae-Eaw A, **Sriwattana S**, No H.K, Prinyawiwatkul W. 2015. Assessing Consumer Emotional Responses in the Presence and Absence of Critical Quality Attributes: A Case Study with Chicken Eggs. *Journal of Food Science*. 80(7): S1574-82. doi: 10.1111/1750-3841.12930. (ISI)
 17. Chokumnoyporn N., **Sriwattana S.**, Phimolsiripol Y., Torrico D.D. and Prinyawiwatkul W. 2015. Soy sauce odour induces and enhances saltiness perception. *International Journal of Food Science and Technology*. 2015. 50(10): 2215-2221. (ISI)
 18. Torrico D.D., Sae-Eaw A., **Sriwattana S.**, Boeneke C., and Prinyawiwatkul W. 2015. Oil-in-Water Emulsion Exhibits Bitterness-Suppressing Effects in a Sensory Threshold

Study. Journal of Food Science.2015 ;doi: 10.1111/1750-3841.12901: .[IF: 1.791](ISI)

19. **Sriwattana S***, Phimolsiripol Y., Pongsirikul I., Utama-ang N., Surawang S., Decharatanangkoon S., Chindaluang Y., Senapa J., Wattanatchariya W., Angeli S. and Thakeow P. 2015. Development of a Concentrated Strawberry Beverage Fortified with Longan Seed Extract. CMUJNS.2015 ;14(2): 175-188.

การนำเสนอผลงานในที่ประชุมวิชาการระดับนานาชาติ

1. Torpol K., Sangsuwan J., Wiriya-jaree P. , Prinyawiwatkul W. and **Sriwattana S***. 2017. Development and Optimization of Essential Oil Encapsulation in Chitosan-Pectin Hydrogel Beads Using Response Surface Methodology. IFT17 International conference in Las Vegas, NV, June 25 - 28, 2017.

การนำเสนอผลงานในที่ประชุมวิชาการระดับชาติ

1. Somthawil S and **Sriwattana S**. 2016. Comparing the sensory characteristics, physical properties, and consumer acceptability of purple rice cultivars. Food and Applied Bioscience Journal, 4(2): 52-63.
2. Mala, N and **Sriwattana S**. 2019. Effect of Pretreatment and Drying Methods on Physicochemical and Sensory Properties of Dried Kaffir Lime Leaves. KRU Sci. J. 47(1) 127-133.
3. Phimolsiripol, Y., Surawang, S., Pongsirikul, I., **Sriwattana, S.**, Uttama-ang, N., Imarromna, J., Sangsee, O. and Rattanpanone, N. 2015. Development of ready-to-eat liquid food from purple glutinous rice with reduced sugar and enriched fiber for elderly. Srinakharinwirot Science Journal. 31: 71-86.
4. Phimolsiripol, Y., Surawang, S., Pongsirikul, I., Sriwattana, S., Uttama-ang, N., Imarromna, J., Sangsee, O., & Rattanpanone, N. 2015. Development of ready-to-eat liquid food from purple glutinous rice with reduced sugar and enriched fiber for elderly. Srinakharinwirot Science Journal. 31: 71-86.

3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทัศน์ สุระวัง

ผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ

1. Siriwoharn, T. and **Surawang, S**. 2018. Protective effect of sweet basil extracts against vitamin C degradation in a model solution and in guava juice. **Journal of Food Processing and Preservation**. 42(7):e13646. <https://doi.org/10.1111/jfpp.13646> - 0.
2. Phovisay, S., Siriwoharn, 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: 105–116.

3. 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-oligosaccharides production using co-substrates of sucrose and inulin from Jerusalem artichoke. **Preparative Biochemistry and Biotechnology**. 48: 194-201.
4. Trafialek J., Drosinos E.H., Laskowski W., Jakubowska-Gawlik K., Tzamalís P., Leksawasdi N., **Surawang S.** and Kolanowski W., Street food vendors' hygienic practices in some Asian and EU countries – A survey. 2017. **Food Control**, doi: 10.1016/j.foodcont.2017.09.030.
5. Laokuldilok T, Potivas T, Kanha N, **Surawang S**, Seesuriyachan P, Wangtueai S, Phimolsiripol Y, and Regenstein JM. 2017. Physicochemical, antioxidant, and antimicrobial properties of chitoooligosaccharides 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, and Regenstein JM, and Henry CJ. 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(4): 1035–1041.
7. Prommajak, T., Sang Moo Kim, Cheol-Ho Pan, Sang Min Kim, **Surawang, S.** and Rattanapanone, N. (2016) Identification of Antioxidants in Lamiaceae Vegetables by HPLC-ABTS and HPLC-MS. *Chiang Mai University Journal of Natural Sciences*, 15(1) : 38-21.
8. Phimolsiripol, Y., **Surawang, S.**, Pongsirikul, I., Sriwattana, S., Utama-ang, N., Imarromna, J., Sangsee, O. and Rattanapanone, N. (2015). Development of ready-to-eat liquid food from purple glutinous rice with reduced sugar and enriched fiber for elderly. *Srinakharinwirot Science Journal*. 31: 71-86.
9. Prommajak, T., Sang Moo Kim, Cheol-Ho Pan, Sang Min Kim, **Surawang, S.** and Rattanapanone, N. (2015). Prediction of Antioxidant Capacity of Thai Vegetable Extracts by Infrared Spectroscopy. *Chiang Mai Journal of Sciences*. 42(3): 657-668.
10. Sriwattana, S., Phimolsiripol, Y., Pongsirikul, I., Utama-ang, N., **Surawang, S.**, Decharatanangkoon, S., Chindaluang, Y., Senapa, J., Wattanachariya, W., Angeli, S. and Thakeow, P. (2015). Development of a Concentrated Strawberry Beverage Fortified with Longan Seed Extract. *Chiang Mai University Journal of Natural*

Sciences, 14(2): 175-188.

4. รองศาสตราจารย์ ดร.นิรมล อุดมอ่าง

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'. *Chiang 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 Uthaiyibull, 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 Uthaiyibull 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 Simapaisan, 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, PiyawanSimapaisan 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. 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.

8. สุรัชชัย อุตมอ่าง , **นิรมล อุตมอ่าง** และรัฐนันท์ พงศ์วิริทธิ์ธร การยอมรับพฤติกรรมของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ชาสมุนไพรไทยวารสารศรีนครินทรวิโรฒวิจัยและพัฒนาสาขา (มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ 7) 72-86.
9. ยุทธนา พิมพ์ศิริผล , สุทัศน์ สุระวัง , อิศรพงษ์ พงษ์ศิริกุล , สุจินดา ศรีวัฒน์นะ , **นิรมล อุตมอ่าง** , จจิรา อิ่มอารมณ์ , อรพรรณ แสงสี และนิธิยา รัตนปนนท์ . 2558. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเหลวจากข้าวเก่าเพาะงอกชนิดลดน้ำตาลและเสริมเส้นใยอาหารสำหรับผู้สูงอายุวารสารวิทยาศาสตร์ มศว. (31(2): 72-86.
10. 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.
11. Sirinapa Sida, Rajnibhas Sukeaw Samakradhamrongthai and Niramon 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 อุตมอ่าง , พรไพลิน วัชรประภาพงศ์ และ อภิษฐา อย่างอื่น . 2561. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เส้นขนมจีนกึ่งสำเร็จรูปจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ . ประชุมวิชาการข้าวแห่งชาติ ครั้งที่ 7, กรุงเทพฯ.
2. ศรัณญา เรืองสว่าง , ปาริชาติ เครื่องครัด และนิรมล อุตมอ่าง . 2560. ผลของสภาวะในการลวกต่อการสูญเสียปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระและสีของกระเจี๊ยบเขียว . ประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
3. กาญจนา ชิงห์ และ **นิรมล อุตมอ่าง** . 2558. ผลของไมโครเวฟต่อสารสกัดเคอคูมินอย์จากขมิ้นชัน . ประชุมวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 3, ระหว่างวันที่ 3-6 กุมภาพันธ์ 2558. กรุงเทพฯ. 157 หน้า.

การนำเสนอผลงานวิชาการระดับนานาชาติ

1. 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. 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)

5. รองศาสตราจารย์ ดร.ยุทธนา พิมลศิริผล

ผลงานวิจัยตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับนานาชาติ

1. Jantanasakulwong, K., Homsaard, N., Phengchan, P., Rachtanapun, P., Leksawasdi, N., **Phimolsiripol, Y.**, Techapun, C. and Jantrawut, P. 2019. Effect of dip coating polymer solutions on properties of thermoplastic cassava starch. *Polymers*. 11: 1746.
2. Techarang, J., Apichartsrangkoon, A., Pathomrungsyoungkul, P., Sriwattana, S., **Phimolsiripol, Y.**, Phanchaisri, B. and Dajanta, K. 2019. Impacts of hydrocolloids on physical, microbiological and sensorial qualities of Swai-fish-based emulsions subjected to high pressure processing. *Journal of Aquatic Food Product Technology*. 28: 572-582.
3. Phan, K. K. T., Phan, H. T., Brennan, C. S., Regenstein, J. M., Jantanasakulwong, K., Boonyawan, D. and **Phimolsiripol, Y.** 2019. Gliding arc discharge non-thermal plasma for retardation of mango anthracnose. *LWT- Food Science and Technology*. 105: 142-148.
4. Surin, S., Seesuriyachan, P., Thakeow, P., You, S. G. and **Phimolsiripol, Y.** 2018. Antioxidant and antimicrobial properties of polysaccharides from rice brans. *Chiang Mai Journal of Science*. 45: 1372-1382
5. Phan, K. K. T., Phan, H. T., Boonyawan, D., Inthipunya, P., Brennan, C. S., Regenstein, J. M. and **Phimolsiripol, Y.** 2018. Non-thermal plasma for elimination of pesticides residues in mango. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 48: 164-171.
6. Surin, S., Surayot, U., Seesuriyachan, P., You, S. G. and **Phimolsiripol, Y.** 2018. Antioxidant and immunomodulatory activities of sulphated polysaccharides from purple glutinous rice bran (*Oryza sativa* L.). *International Journal of Food Science and Technology*. 53: 994-1004.
7. 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-oligosaccharides production using co-substrates of sucrose and inulin from Jerusalem artichoke. *Preparative Biochemistry and Biotechnology*. 48: 194201.
8. Phan, K. K. T., Phan, H. T., Brennan, C. S. and **Phimolsiripol, Y.** 2017. Non-thermal plasma for pesticides and microbial elimination on fruits and vegetables: An overview. *International Journal of Food Science and Technology*. 52: 2127-2137.

9. 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.
10. **Phimolsiripol, Y.**, Siripatrawan, U., Teekachunhatean, S., Wangtueai, S., Seesuriyachan, P., Surawang, S., Laokuldilok, T., Regenstein, J. M. and Henry, C. J. K. 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.
11. Phan, K. K. T., Phan, H. T., Uthaichana, K. and **Phimolsiripol, Y.** 2017. Effect of non-thermal plasma on physicochemical properties of Nam Dok Mai mango. *International Journal on Advanced Science, Engineering, Information and Technology*. 7: 263-268.
12. **Phimolsiripol, Y.** and Suppakul, P., 2016. Techniques in shelf life evaluation of food products. *Reference Module in Food Sciences*. Elsevier. pp. 1-8.
13. Wangtueai, S., Vichasilp, C., Pankasemsuk, T., Theanjumpol, P., **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: 16-20.
14. Chokumnoyporn, N., Sriwattana, S., Phimolsiripol, Y., Torrico, D. D. and Prinyawiwatkul, W. 2015. Soy sauce odour induces and enhances saltiness perception. *International Journal of Food Science and Technology*. 50: 2215-2221.
15. Sriwattana, S., **Phimolsiripol, Y.**, Pongsirikul, I., Utama-ang, N., Surawang, S., Decharatanangkoon, S., Chindaluang, Y., Senapa, J., Wattanatchariya, W., Angeli, S. and Thakeow, P. 2015. Development of concentrated strawberry beverage fortified with longan seed extract. *Chiang Mai Journal of Natural Sciences*. 14: 175-188.

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับชาติ

1. Buadoktoom, S., Leelapornpisid, P. and **Phimolsiripol, Y.** 2018. Effect of varieties and parts of Ceylon spinach on antioxidant and antimicrobial properties of mucilage. *Srinakharinwirot Science Journal*. 34: 159-174.
2. **Phimolsiripol, Y.**, Surawang, S., Pongsirikul, I., Sriwattana, S., Uttama-ang, N., Imarromna, J., Sangsee, O., & Rattanpanone, N. 2015. Development of ready-to-eat liquid food from purple glutinous rice with reduced sugar and enriched fiber for elderly. *Srinakharinwirot Science Journal*. 31: 71-86.
3. Imarromna, J., **Phimolsiripol, Y.** and Jittapalo, T. 2015. Value added creation for broken organic brown rice and participation of Chiang Mai Organic Agricultural

Cooperative's members. FEU Academic Review. 8: 73-86.

การนำเสนอผลงานวิชาการระดับนานาชาติ

1. Chaiwong, N., Leelapornpisid, P. and **Phimolsiripol, Y.** 2019. Antioxidant activity of mangosteen pericarp extract mixed by N,O-carboxymethylchitosan with various molecular weights. In The 21st Food Innovation Asia Conference 2019 (FIAC 2019). Bangkok, Thailand.
2. **Phimolsiripol, Y.**, Phan, K. K. T., Phan, H. T., Brennan, C. S. and Regenstein, J. M. 2018. Nonthermal plasma using gliding arc discharge for elimination of pesticide residue and retardation of mango anthracnose. In The 9th International Congress of Food Technologist, Biologists and Nutritionists. Zagreb, Croatia.
3. Wangtueai, S., **Phimolsiripol, Y.** and Vichasilp, C. 2018. Formulation optimization of gluten-free functional noodles enriched with fish gelatin hydrolysates. In The 9th International Congress of Food Technologist, Biologists and Nutritionists. Zagreb, Croatia.
4. Buadoktoom, S. and **Phimolsiripol, Y.** 2018. Effect of sonication on the antimicrobial properties from Basella alba stem extracts. In The 7th CMU-KU Joint Symposium. Chiang Mai University, Thailand. 2018
5. **Phimolsiripol, Y.** and Phan, K. K. T. 2018. Safety mango using plasma technology. In The 20th Food Innovation Asia Conference 2018 (FIAC 2018). Bangkok, Thailand.
6. Phan, K. K. T., Phan, H. P., Inthipunya, P. and **Phimolsiripol, Y.** 2018. Reduction of pesticide residues in nam dok mai mango using non-thermal plasma In The International Conference on Food and Applied Bioscience 2018. Chiang Mai, Thailand.
7. Buadoktoom, S., Leelapornpisid, P. and **Phimolsiripol, Y.** 2018. Effect of variety and parts of Ceylon spinach extracts on antioxidant and antimicrobial properties. In The International Conference on Food and Applied Bioscience 2018. Chiang Mai, Thailand
8. Noppakun, M., Seesuriyachan, P., **Phimolsiripol, Y.**, Boonyawan, D., Naruenartwongsakul, S. and Inthipunya, P. 2017. Effect of plasma power on cooking properties and antioxidant activity of pigmented rice. In The 2 nd International Workshop on Applications of Plasma Technology Under Thai – Korean Research Collaboration Center (TKRCC). Chiang Mai University, Chiang Mai, Thailand.
9. Phan, K. K. T., Phan, H. T., Sawangrat, C., Boonyawan, D., Inthipunya, P. and **Phimolsiripol, Y.** 2017. Application of non-thermal plasma technology for elimination of pesticide residues and inactivation of Colletotrichum gloeosporioides in mango. In The 2 nd International Workshop on Applications of Plasma Technology Under Thai Korean Research Collaboration Center (TKRCC). Chiang Mai University, Chiang Mai, Thailand.

10. Phan, K. K. T., Phan, H. T., Uthaichana, K. and **Phimolsiripol, Y.** 2016. Effect of non-thermal plasma on physicochemical properties of Nam Dok Mai mango. In The International Conference on Sustainable Agriculture and Environment. Ho Chi Minh, Vietnam.
11. Seesuriyachan, P., Kuntiya, A., Chaiyaso, T., **Phimolsiripol, Y.**, Leksawasdi, N. and Techapun, C. 2016. Valorization of agricultural residues and wastes by a concept of green technology and zero waste: an experience of Chiang Mai University. In The 2016 International Symposium: Current Issues in Food Chemistry and Biotechnology. Seoul National University, Korea.
12. Noppakun, M., Seesuriyachan, P., **Phimolsiripol, Y.**, Boonyawan, T., Naruenartwongsakul, S., Inthipunya, P. 2016. Effects of plasma treatment using different gases on physical, chemical and cooking properties of Kum Doi Saket rice. In The 18th Food Innovation Asia Conference 2016 (FIAC 2016). BITEC, Bangkok, Thailand.
13. Wangtueai, S., Vichasilp, C., Pankasemsuk, T., Theanjumol, 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). In The 3 rd International Conference on Food Security and Nutrition (ICFSN 2016). Amsterdam, Netherlands.
14. Noppakun, M., Seesuriyachan, P., **Phimolsiripol, Y.**, Boonyawan, T., Naruenartwongsakul, S. and Inthipunya, P., 2016. Effect of plasma gas type on surface modification of pigmented rice. In The 2 nd Asian International Workshop on Advanced Plasma Technology and Applications, Chiang Mai, Thailand.
15. Surin, S., Surayot, U., Seesuriyachan, P., You, S.G. and **Phimolsiripol, Y.** 2016. Physicochemical properties and bioactivities of crude polysaccharide from rice bran (*Oryza sativa* L.) cv. Kum Doi Saket as affected by hot water and ultrasonic-assisted extraction. In The 3 rd International Conference on Food and Applied Bioscience. Chiang Mai, Thailand.
16. **Phimolsiripol, Y.** and Chuensun, T. 2015. Shelf life extension of semi-dried noodle using crude peptide extract from Lablab bean (*Dolichos lablab*). In The 3 rd International Conference Sustainable Agriculture, Food and Energy. Ho Chi Minh, Vietnam.
17. Kim Khanh, P. T. and **Phimolsiripol, Y.** 2015. Non-thermal plasma for decontamination of pesticide residues and inactivation of *Colletotrichum gloeosporioides* in mango fruits. In The 1st International Workshop on Applications of Plasma Technology Under Thai – Korean Research Collaboration Center (TKRCC). Chiang Mai University, Chiang Mai, Thailand.

การนำเสนอผลงานวิชาการระดับชาติ

1. Chuensun, T. and Phimolsiripol, Y. 2015. Microbial inhibition of peptide extract from Lablab bean (*Dolichos lablab*). In The 4th Phayao Research Conference. Phayao University, Phayao, Thailand.

6. อาจารย์ ดร.ปิยวรรณ สิมะไพศาล

การนำเสนอผลงานวิชาการระดับชาติ

1. 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.

รายงานการวิจัย

1. สุจินดา ศรีวัฒนะ, ปิยวรรณ สิมะไพศาล, โปรตปราน ทาเขียว อันเจลิ, และ วชิราพรรณ บุญญาพุทธิพงศ์. 2559. การผลิตฟิล์มแป้งข้าวแบบยืดหยุ่นโดยใช้เทคนิคใหม่: การเกิดรีโทรเกรเดชันโดยการเปลี่ยนแปลงสัดส่วนอะมิโลส-อะมิโลเพคติน และแกรนูลสตาร์ช . รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ . สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ. กรุงเทพฯ. 131 หน้า.
2. ปิยวรรณ สิมะไพศาล, รัตนา ม่วงรัตน์ และ วชิระ จิระรัตน์รังษี . 2559. การศึกษาความเป็นไปได้ในการนำสารสกัดจากแก่นฝางมายังยั้งเชื้อจุลินทรีย์ในผลิตภัณฑ์อาหาร . รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ . สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน). กรุงเทพฯ. 72 หน้า.

7. อาจารย์ ดร.ชิตาพัฒน์ ไบจิว

บทความวิจัยระดับนานาชาติ

1. Bai-Ngew S, Therdthai N, Dhamvithee P, and Zhou W. 2015. Comparison between microwave vacuum drying and hot air drying of fully ripe durian. Proceeding of 14th ASEAN Food Conference, The Philippines.
2. Bai-Ngew, S., N. Therdthai, P. Dhamvithee and W. Zhou. 2015. Effect of microwave vacuum drying and hot air drying on the physicochemical properties of durian flour. International Journal of Food Science and Technology. 50: 305-312.
3. Therdthai,N., Bai-Ngew, S. and Zhou, W. 2018. Effect of durian flour from microwave vacuum drying and hot air drying on properties of composite flour and dough. In International Conference of Agriculture and Natural Resources. Bangkok, Thailand.

รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์

1. ชิตาพัฒน์ ไบจิว และ ยุทธนา พิมลศิริผล . 2561. การพัฒนากระบวนการผลิตกระเจี๊ยบเขียวผงด้วยการทำแห้งแบบ ไมโครเวฟร่วมสุญญากาศและการประยุกต์ใช้ในการผลิตขนมปัง. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 58 หน้า.

