



รศ.ดร.ยุธนา พิมลศิริพล

Associate prof.Dr.Yuthana Phimolsiripol

ผู้อำนวยการ
ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่



ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
155 หมู่ 2 ตำบลแม่ฝ้าย อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ 50100



0-5394-8286, 095-6952497



0-5394-8287



yuthana.fin@gmail.com
yphimols@yahoo.com

ประวัติการศึกษา | EDUCATION

Post-Doctoral (2554)	Food Technology (University of Natural Resources and Life Sciences, Austria)
ปริญญาเอก (2550)	วท.ด. (เทคโนโลยีทางอาหาร) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ปริญญาโท (2545)	วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
ปริญญาตรี (2542)	วท.บ. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ประวัติการทำงาน / ตำแหน่งงานที่เกี่ยวข้อง | EXPERIENCE

ด้านการสอน	เทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ สถิติในการสร้างสูตรผลิตภัณฑ์ใหม่ การประเมินอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร Multidisciplinary Aspects of Product Development System
ด้านงานบริหาร	
2557-ปัจจุบัน	ผู้อำนวยการศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
2556-2563	กรรมการบริหาร อุทยานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
2555-2557	ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรสาขาวิชาร่วมการจัดการ อุตสาหกรรมเกษตร
2555-2557	รองคณบดี (งานวิจัย บริการวิชาการ และวิเทศสัมพันธ์) คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
2554-2555	ผู้ช่วยคณบดี (งานวิจัย และประชาสัมพันธ์) คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

งานบริหารงานวิจัย

- โครงการวิจัย “การใช้พลาสมาในการผลิตฟิล์มบรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาอาหาร”, 2562
แหล่งทุน สำนักงานกรรมการวิจัยแห่งชาติ
- โครงการวิจัย “การผลิตสารระงับกลิ่นกายจากโซเดียมคาร์บอเนตออกซิเมทริลโคโตนร่วมกับแทนนินจากเปลือกมังคุด”, 2561 แหล่งทุน สำนักงานกรรมการวิจัยแห่งชาติ
- โครงการวิจัย “การสกัดและดัดแปรเมือกจากผักปลังเพื่อใช้เป็นสารต้านเชื้อจุลินทรีย์”, 2560
แหล่งทุน สำนักงานกรรมการวิจัยแห่งชาติ
- โครงการวิจัย “การพัฒนาพลาสมาเทคโนโลยีเพื่อความปลอดภัยและเพิ่มมูลค่าสำหรับคะน้าและมะม่วง”, 2559 แหล่งทุน สำนักงานกรรมการวิจัยแห่งชาติ
- โครงการวิจัย “การใช้ประโยชน์จากผลพลอยได้จากการผลิตซูรีมิในรูปแบบเจลลาตินปลา และเจลลาตินปลาไฮโดรไลสเพื่อปรับปรุงคุณภาพของเส้นไหมปราศจากกลูเตน” 2559 แหล่งทุน สำนักงานกรรมการวิจัยแห่งชาติ
- โครงการวิจัย “Young Researcher Exchange in Primary Food Production”, 2558 แหล่งทุน รัฐบาลออสเตรเลีย
- โครงการวิจัย “การประยุกต์แสงอินฟราเรดย่านใกล้เพื่อตรวจสอบปริมาณสารที่ระเหยได้ทั้งหมด และไตรเมทิลเอมีนในปลาต้มเค็มแช่แข็ง”, 2558 แหล่งทุน คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
- โครงการวิจัย “การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์สเปรดถาขมปิ้งรสชาติไทย”, 2558
แหล่งทุน อุทยานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
- โครงการวิจัย “การสกัดสารพอลิโคซานอลและไฟโตสเตอรอลจากฟางข้าวและการทดสอบความเป็นพิษใน สัตว์ทดลอง”, 2557 แหล่งทุน สำนักงานกรรมการวิจัยแห่งชาติ
- โครงการวิจัย “การผลิตพอลิแซ็กคาไรด์จากกากรำข้าวที่สกัดไขมันเพื่อประยุกต์เป็นสารต้านอนุมูลอิสระหรือสารต้านจุลินทรีย์”, 2557 แหล่งทุน สำนักงานกรรมการวิจัยแห่งชาติ
- โครงการวิจัย “สมบัติการต้านอนุมูลอิสระและต้านจุลินทรีย์ของสารสกัดพอลิแซ็กคาไรด์จากกากรำข้าวพันธุ์ต่างๆ”, 2557 แหล่งทุน โครงการมหาวิทยาลัยวิจัย
- โครงการวิจัย “การดัดแปรแป้งข้าวเหนียวล้านนาเพื่อประโยชน์ทางสุขภาพ”, 2557
แหล่งทุน สำนักงานกรรมการวิจัยแห่งชาติ
- โครงการวิจัย “การลดค่าดัชนีน้ำตาลในเส้นก๋วยเตี๋ยวด้วยเอกซโซพอลิแซ็กคาไรด์ที่ผลิตโดยเชื้อ Lactobacillus confusus TISTR 1498”, 2557 แหล่งทุน สำนักงานกรรมการวิจัยแห่งชาติ
- โครงการวิจัย “การยืดอายุการเก็บรักษาถ้วยเต๋วยแบบกึ่งแห้งด้วยสารสกัดเปปไทด์จากถั่วเปะยี”, 2557
แหล่งทุน สำนักงานกรรมการวิจัยแห่งชาติ
- โครงการวิจัย “แป้งข้าวเจ้าดัดแปรและผลิตภัณฑ์จากข้าวเจ้าเพื่อประโยชน์ด้านสุขภาพเชิงป้องกัน”, 2556
แหล่งทุน สำนักงานกรรมการวิจัยแห่งชาติ
- โครงการวิจัย “โครงการขยายผลเพื่อสำรวจและทดสอบตลาดของผลิตภัณฑ์พรีไบโอติก พรุโกโตโอสิทิกแซ็กคาไรด์จากน้ำเชื่อมลำไย”, 2556 แหล่งทุน สำนักงานกรรมการวิจัยแห่งชาติ

งานบริหารงานวิจัย

- โครงการวิจัย “การทดสอบประสิทธิภาพแก่งโลหะทอดอาหารเพื่อวิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงสมบัติทางกายภาพและทางเคมีของน้ำมันทอดซ้ำ”, 2556 แหล่งทุน อุทยานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
- โครงการวิจัย “ต้นแบบตู้แช่เยือกแข็งแบบยั่งยืนด้วยระบบอัลตราโซนิคส์”, 2556 แหล่งทุน อุทยานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
- โครงการวิจัย “การศึกษาวิจัยพฒันามาตรฐานตำรับและรสชาติอาหารไทย: ตำรับข้าวซอย ใส่อั่ว น้ำพริกหนุ่ม และน้ำพริกอ่อน”, 2556 แหล่งทุน สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ
- โครงการวิจัย “ผลของกัมจากผลสำรองต่อค่าดัชนีน้ำตาลของขนมปังในอาสาสมัครไทยสุขภาพดี”, 2556 แหล่งทุน คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ประสบการณ์งานบริการวิชาการ

- ที่ปรึกษาสภาอุตสาหกรรมภาคเหนือ
- ที่ปรึกษาคณะกรรมการขับเคลื่อนโครงการ Northern Thailand Food Valley
- ที่ปรึกษาริษัท วี.พี.เอฟ. จำกัด
- ที่ปรึกษาริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด ด้านการประเมินอายุการเก็บรักษาอาหาร
- ที่ปรึกษาริษัท TÜV SÜD Thailand ด้านการประเมินอายุการเก็บรักษาอาหาร
- ที่ปรึกษาจัดทำระบบ GMP, Pre-HACCP, HACCP และ ISO22000 ให้กับโรงงาน
- ที่ปรึกษาการประเมินอายุการเก็บผลิตภัณฑ์ เช่น cracker, sesame oil, bee pollen, fresh and capsule royal jelly, cashew nut, spread etc.
- วิทยากรอบรมด้านการประเมินอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารมากกว่า 20 ครั้ง
- รองบรรณาธิการ (Associate Editor) ของ Journal of Food Processing and Preservation, Wiley (IF: 1.288)
- บรรณาธิการวารสาร Quality Assurance and Safety of Crops & Foods Journal (IF: 0.735)
- บรรณาธิการวารสาร Food and Applied Bioscience Journal
- Guest Editor, Chiang Mai Journal of Natural Sciences and Journal of Food Processing and Preservation (Special issue: MSMI Marine)
- ผู้ประเมินบทความทางวิชาการ (Reviewer) ระดับนานาชาติ มากกว่า 250 บทความ เช่น ได้แก่ Trends in Food Science and Technology, Food Chemistry, Journal of Food Engineering, LWT-Food Science and Technology, International Journal of Food Science and Technology, Journal of Cereal Science, Starch/Stake, Water Research, International Journal of Biological Macromolecules, Plant Foods for Human Nutrition, Journal of the Science of Food and Agriculture, Plasma Science and Technology, Quality Assurance and Safety of Crops and Foods, Food Technology and Biotechnology Journal, Asia-Pacific Journal of Science and Technology, Journal of Food Processing and Preservation, Food and Applied Bioscience Journal, International Food Research Journal, Croatian Journal of Food Technology Biotechnology and Nutrition เป็นต้น

- ผู้ประเมินบทความทางวิชาการ (Reviewer) ระดับชาติและนานาชาติในการประชุมวิชาการต่างๆ มากกว่า 50 บทความ ได้แก่ The 1st Annual Meeting of Thailand Sensory Science and Consumer Research Network 2012, International Conference on Food and Applied Bioscience, Food Innovation Asia Conference, International Conference on Agriculture and Agro-Industry, The 6th Walailak Research National Conference เป็นต้น
- ประธานพิจารณาบทความของการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ The 2th International Conference on Food and Applied Bioscience, Chiang Mai, Thailand และ Thai-Italian Conference "Food and Agriculture for Sustainable Upland Development", Chiang Mai, Thailand
- Program committee, The 4th KU-CMU conference, Kagawa University, Japan
- Co-Chair session ได้แก่ The 3rd CMU-KU conference, Chiang Mai, Thailand และ The Joint Symposium Food Science and Technology, Nong Lam University, Vietnam
- Moderator, ในงาน International APEC Symposium, Chiang Mai, Thailand และ International Conference on Food and Applied Bioscience, Chiang Mai, Thailand
- Auditor, ISO 22000 (IQCS certification), the IRCA FSMS Auditor Certification
- หัวหน้าโครงการ “โครงการพัฒนาศักยภาพและยกระดับมาตรฐานการผลิตสินค้า OTOP เกษตรแปรรูปสู่สากล” ปี 2562
- หัวหน้าโครงการ “โครงการยกระดับเพิ่มขีดความสามารถและสมรรถนะการจัดการความปลอดภัยอาหารของกลุ่มสถานประกอบการ Primary GMP” ปี 2561
- หัวหน้าโครงการ “การจัดทำระบบสืบค้นข้อมูลบรรจุภัณฑ์อาหารอัจฉริยะ” ปี 2561
- หัวหน้าโครงการ “กิจกรรมสร้างและเชื่อมโยงเครือข่ายอุตสาหกรรมแห่งอนาคต พื้นที่จังหวัดเชียงราย” ปี 2561
- หัวหน้าโครงการ “การพัฒนาการแปรรูปสินค้าเกษตรสู่อนาคตกิจกรรมหลักที่ 2 พัฒนาการแปรรูปสินค้า เกษตรสู่อนาคต” ปี 2561
- หัวหน้าโครงการ “โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของอุตสาหกรรมเกษตรแปรรูปให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาด โดยใช้เทคโนโลยีวิทยาศาสตร์และนวัตกรรม” ปี 2561
- หัวหน้าโครงการ “กิจกรรมพัฒนาเครือข่ายอุตสาหกรรมอาหารในพื้นที่ TFV ปที่ 2” ปี 25
- หัวหน้าโครงการ “กิจกรรมพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับผู้สูงอายุในอนาคต” ปี 2560
- หัวหน้าโครงการ “โครงการพัฒนาศักยภาพและยกระดับมาตรฐานการผลิตสินค้า OTOP เกษตรแปรรูปสู่สากล” ปี 2560
- หัวหน้าโครงการ “กิจกรรมสร้างโอกาสสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารมูลค่าสูงเพื่อส่งออกไปยัง AEC ภายใต้โครงการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารแปรรูป” ปี 2559
- หัวหน้าโครงการ “กิจกรรมสร้างเครือข่ายกลุ่มอุตสาหกรรม (Industrial Networks)” ปี 255
- หัวหน้าโครงการ “กิจกรรมยกระดับความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารในพื้นที่เป้าหมาย TFV” ปี 2559
- หัวหน้าโครงการ “โครงการถอดรหัสนวัตกรรมอาหาร” ปี 2559
- หัวหน้าโครงการ “โครงการออกแบบและพัฒนารูปร่างที่เชิงสร้างสรรค์” ปี 2559
- หัวหน้าโครงการ “กิจกรรมเครือข่ายผักผลไม้แปรรูปกลุ่มยุทธศาสตร์ภาคเหนือตอนล่าง 1 ภายใต้โครงการสนับสนุนเครือข่าย SME ใน 18 กลุ่มจังหวัด” ปี 2558

- หัวหน้าโครงการ “ที่ปรึกษาโครงการกิจกรรมสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป” ปีงบประมาณ 2558
- หัวหน้าโครงการ “โครงการการพัฒนาที่ปรึกษาด้านเกษตรแปรรูป” ปีงบประมาณ 2558
- หัวหน้าโครงการ “โครงการยกระดับการแข่งขันสินค้าเกษตรให้ได้มาตรฐานและมูลค่าเพิ่มกิจกรรมที่ 7 เชื่อมโยงและขยายช่องทางสินค้าเกษตรโดดเด่นของภาคเหนือตอนบน 1” ปี 2558
- หัวหน้าโครงการ “กิจกรรมศึกษาและพัฒนารูปแบบในการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีชีวภาพ (Biotechnology) สำหรับการเสริมสร้างสุขภาวะองค์กรวม ภายใต้โครงการกิจกรรมศึกษาและพัฒนาในรูปแบบในการประยุกต์ใช้ เทคโนโลยีชีวภาพ (Biotechnology) สำหรับการเสริมสร้างสุขภาวะองค์กรวม ภายใต้โครงการเสริมสร้างสุขภาวะองค์กรวมโดยการมีส่วนร่วม” ปี 2558
- หัวหน้าโครงการ “โครงการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลผลิตพืชผักปลอดภัยแปรรูปภายใต้โครงการพัฒนาการผลิตและคุณภาพพืชผักปลอดภัยทั้งระบบ” ปี 2558
- หัวหน้าโครงการ “ที่ปรึกษากิจกรรมการเชื่อมโยงงานวิจัยสู่การผลิตเชิงพาณิชย์ (ยกระดับงานวิจัยสู่ตลาด สากล)”
- หัวหน้าโครงการ “โครงการพัฒนาเครือข่ายอุตสาหกรรมเกษตรแปรรูปพื้นที่ภาคเหนือ ภายใต้โครงการพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรแปรรูป” ปีงบประมาณ 2555-2556
- หัวหน้าโครงการ “โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ของเกษตรกรลูกค้าธนาคารเพื่อการเกษตรและ สหกรณ์การเกษตร”
- วิทยากรอบรมในโครงการของคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ หลักสูตร International Training of the Trainers(TOT) on Food Processing for Asia and Pacific แก่ผู้เข้าร่วมอบรมจาก ประเทศ ลาว เขมร กัมพูชา เวียดนาม บรูไน บังกลาเทศ อินเดีย และภูฏาน

ผลงานทางวิชาการ

Kodsangma, A., Homsaard, N., Nadon, S., Rachtanapun, P., Leksawasdi, N., Phimolsiripol, Y., Imsomphon, C., Seesuriyachan, P., Chaiyaso, T., Jantrawut, P., Inmutto, N., Ougizawa, T., Jantanasakulwong, K. 2020. Effect of sodium benzoate and chlorhexidine gluconate on a bio-thermoplastic elastomer made from thermoplastic starch-chitosan blended with epoxidized natural rubber. Carbohydrate Polymers. In press.

Baipong, S., Apichartsrangkoon, A., Worametachanon, S., Tiampakdee, A., Sriwattana, S., Phimolsiripol, Y., Kreungngern, D. and Sintuya, P. 2020. Effects of germinated and non-germinated rice grains on storage stability of pressurized purple-rice beverages with Lactobacillus casei 01 supplement. Journal of Food Processing and Preservation. In press.

Wangtueai, S., Maneerote, J., Seesuriyachan, P., Phimolsiripol, Y., Laokuldilok, T., Surawang, S. and Regenstein, J. M. 2020. Combination effects of phosphate and NaCl on physicochemical, microbiological and sensory properties in frozen Nile Tilapia (*Oreochromis niloticus*) fillets during frozen storage. Walailak Journal of Science and Technology. 17: 313-323.

- Chaisuwan, W., Jantanasakulwong, K., Wangtueai, S., Phimolsiripol, Y., Chaityaso, T., Techapun, C., Phongthai, S., You, S.G., Regenstein, J.M. and Seesuriyachan, P. 2020. Microbial exopolysaccharides for immune enhancement: Fermentation, modifications and bioactivities. *Food Bioscience*. 35: 100564.
- Nadon, S., Rachtanapun, P., Boonyawan, D., Jantanasakulwong, K., Matan, N. and Phimolsiripol, Y. 2020. Cold plasma for surface improvement of antimicrobial biodegradable film containing essential oil. In *The 5th International Conference on Food and Applied Bioscience 2020*. Chiang Mai, Thailand.
- 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.
- Techarang, J., Apichartsrangkoon, A., Pathomrungsriyoungkul, 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.
- Chaiwong, N., Leelapornpisid, P. and Phimolsiripol, Y. 2019. Antioxidant activity of mangosteen pericar extract mixed by N,O-carboxymethylchitosan with various molecular weights. In *The 21st Food Innovation Asia Conference 2019 (FIAC 2019)*. Bangkok, Thailand.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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 2nd International Workshop on Applications of Plasma Technology Under Thai – Korean Research Collaboration Center (TKRCC). Chiang Mai University, Chiang Mai, Thailand.

- 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 2nd International Workshop on Applications of Plasma Technology Under Thai – Korean Research Collaboration Center (TKRCC). Chiang Mai University, Chiang Mai, Thailand.
- 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 chitoooligosaccharides produced using three different enzyme treatments. *Food Bioscience*. 18: 28-33.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Phimolsiripol, Y. and Suppakul, P. 2016. Techniques in shelf life evaluation of food products. Reference Module in Food Sciences. Elsevier. pp. 1-8.
- Wangtueai, S., Vichasilp, C., Pankasemsuk, T., Theanjumol, 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.
- 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.

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 Tabtum fish fillets using near infrared spectroscopy (NIRS). In The 3rd International Conference on Food Security and Nutrition (ICFSN 2016). Amsterdam, Netherlands.

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 2nd Asian International Workshop on Advanced Plasma Technology and Applications, Chiang Mai, Thailand.

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 3rd International Conference on Food and Applied Bioscience. Chiang Mai, Thailand.