

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางสาวปริศนา สุวรรณภรณ์	
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
การดำรงตำแหน่งบริหาร	
ส.ค. 2555 - ส.ค. 2559	รองคณบดีฝ่ายประกันคุณภาพ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ส.ค. 2551 - ส.ค. 2555	รองคณบดีฝ่ายประกันคุณภาพ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
พ.ย. 2549 - ส.ค. 2551	รองคณบดีฝ่ายประกันคุณภาพ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
การศึกษา	
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	
งานสอน	
Advanced Research Methods in Food Science Applied Statistic in Food Science Research Bakery Technology Cereal Technology Food Quality Assurance Laboratory in Food Process Technology Marketing Research in Argo-Industry Research and Development Management for Agro-Industry Research and Development Managenet in Agro-Industry Research Techniques Selected Topics in Food Science & Technology Seminar Special Problems Thesis	
โครงการวิจัย	
ปี 2542 การศึกษาความสามารถในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ของอุตสาหกรรมอาหารในประเทศไทย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ปี 2553-2554 การใช้แป้งข้าวทดแทนแป้งสาลีในอาหารกึ่ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2545-2546 การทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งข้าวในการผลิตเส้นมะหมี่ชนิดแห้ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ไทยเบตเตอร์ฟูดส์ จำกัด ปี 2548-2551 การออกแบบผลิตภัณฑ์ข้าวมูลค่าเพิ่มไปยังประเทศสหภาพยุโรปที่มีศักยภาพในการส่งออก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย และสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา ปี 2549 โครงการศึกษาริวิจัยแนวทางการสร้างคุณค่าเพิ่ม (Value Creation) ให้กับอุตสาหกรรมอาหารยุค Mood Consumption (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักนโยบายอุตสาหกรรมรายสาขา และ สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม ปี 2549 แป้งซบทอดจากแป้งข้าวในผลิตภัณฑ์กึ่งเกิดไก่ไข่ม้วนดำ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2549-2551 การออกแบบผลิตภัณฑ์ข้าวมูลค่าเพิ่มไปยังประเทศสหภาพยุโรปที่มีศักยภาพในการส่งออก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2549-2550 การประเมินความเสี่ยงของ Vibrio parahaemolyticus ในกุ้งสดแช่เย็นและแช่แข็งในประเทศไทยและการพัฒนาและสร้างแบบจำลองทางคณิตศาสตร์สำหรับการลดปริมาณการปนเปื้อนในกรรมวิธีการผลิต (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ ปี 2550 การพัฒนาแบบจำลองทางคณิตศาสตร์และการประยุกต์เครือข่ายประสาทเทียมของ Vibrio parahaemolyticus ในกุ้งแช่แข็งเพื่อประเมินการตอบสนองต่อการก่อโรค (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ ปี 2551 การศึกษาแนวทางการผลิตกำลังคนตามความต้องการของประเทศ : กรณีศึกษากลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสภาการศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ ปี 2551-2554 การพัฒนาแนวคิดผลิตภัณฑ์ข้าวสำหรับผู้บริโภคชาวอังกฤษ ฝรั่งเศส เนเธอร์แลนด์ และเบลเยียม โดยใช้การวิเคราะห์แบบ Conjoint (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการการวิจัยแห่งชาติ ปี 2551 การดัดแปรข้าวหอมมะลิทางกายภาพเพื่อพัฒนากระบวนการผลิตข้าวหอมมะลิสำเร็จรูปที่คืนรูปด้วยน้ำร้อน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2551 การดัดแปรแป้งข้าวทางกายภาพโดยการปรับเปลี่ยนค่าโครงสร้างแคลอรีเมตริกเพื่อพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารเส้นจากแป้งข้าว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2551 การปรับปรุงกระบวนการผลิตข้าวสำเร็จรูปพร้อมรับประทานบรรจุในภาชนะปิดสนิท (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2552 การอบแห้งแบบร่วมเพื่อผลิตอาหารกึ่งสำเร็จรูปแทนการทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2553 การดัดแปรแป้งข้าวทางกายภาพเพื่อพัฒนาเป็นสารให้ความหนืดที่ทนกรดและความร้อน ในผลิตภัณฑ์ซอส (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางสาวปริศนา สุวรรณภรณ์	
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ปี 2553	การพัฒนาคุณภาพก๋วยเตี๋ยวสดและก๋วยเต๋วยึ่งแห้ง(เส้นเล็ก)โดยการเร่งการเกิดRetrogradation ด้วยการตัดแปรน้ำแข็งข้าวไม่เปียกแบบ Annealing (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2553-2554	การตัดแปรแบบแอนเนลต่อสมบัติทางวิทยากระแสของสตาร์ชข้าวที่มีขนาดโมเลกุลต่างกันและการเสริมกันกับสารไฮโดรคอลลอยด์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2553-2556	ผลของความดันสูงและการแอนเนลต่อสมบัติพรีไบโอติกของสตาร์ชข้าวที่ทนต่อการย่อย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2554-2556	ผลของการตัดแปรสตาร์ชข้าวที่ระดับโพสิเมโรเซชันต่างๆต่อวิทยากระแสของเจลและการเสริมกันกับสารไฮโดรคอลลอยด์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2555	ผลของการเชื่อมข้ามของโปรตีนข้าวโดยเอนไซม์เปอร็อกซิเดสและทรานส์เพอเรสต่อคุณสมบัติของเจลข้าว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2556-2558	การศึกษาความคงตัวของโคเอนไซม์คิวเทน ลิโปโซม โดยใช้แอลจินเนต (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2556-2557	การประยุกต์ใช้ไฮดรอกซีโปรตีนเพื่อลดระดับการแตกหักของเมล็ดข้าวทองไซระหว่างการผลิต (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2556-2557	นํ้ามข้าวผงที่มีโอบีโอไพบาไรต์ต้านอนุมูลอิสระและโพลีแซคคาไรด์ที่ไม่ใช่สตาร์ชที่มีสมบัติกระตุ้นภูมิคุ้มกันสูง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2556-2558	ผลของการเปลี่ยนแปลงวิฤภาคต่อโทโคฟีรอลที่ถูกเอ็นแคปซูลด้วยสตาร์ชข้าวที่ตัดแปรด้วยความร้อนชื้น (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2556-2558	สมบัติการกระตุ้นภูมิคุ้มกันร่างกายของโพลีแซคคาไรด์ที่ไม่ใช่สตาร์ชที่สกัดจากเมล็ดข้าวระยะกำลังเจริญเติบโต (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2556-2557	การศึกษาแปปไทด์ต้านอนุมูลอิสระและ non starch polysaccharide ที่กระตุ้นภูมิคุ้มกันในช่วงการพัฒนาของนํ้ามข้าวเพื่อเอนแคปซูลเป็นผลิตภัณฑ์นํ้ามข้าวผง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2557	ผลของหมูแอกทิฟของพลาสติไซเซออร์ต่อคุณภาพของเจลและโดแป้งข้าว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2558-2560	การตัดแปรสตาร์ชข้าวเพื่อใช้เป็นวัสดุผนังในการเอ็นแคปซูลและปลดปล่อยโทโคฟีรอลในระบบทางเดินอาหารจำลอง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2558-2559	การศึกษาแปปไทด์ต้านอนุมูลอิสระและ non starch polysaccharide ที่กระตุ้นภูมิคุ้มกันในช่วงการพัฒนาของนํ้ามข้าวเพื่อเอนแคปซูลเป็นผลิตภัณฑ์นํ้ามข้าวผง (ต่อยอดจากปี 2556) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2559-2560	การทำให้รำข้าวคงตัวและการสกัดนํ้ามันรำข้าวบีบเย็นที่มีออริซานอลสูงโดยการให้ความร้อนแบบโอบีโอไมค (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2560	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มนํ้ามข้าวออร์แกนิก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0
ปี 2560	ผลของสตาร์ชเสียหายต่อความสามารถในการย่อยสตาร์ชในหลอดทดลองของข้าวกล้องงอกตัดแปรด้วยความร้อนชื้น และการควบคุมระดับกลูโคสในเลือดหนู (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2560-2562	นมข้าวเสริมเปปไทด์ขนาดนาโน; ฤทธิ์ทางชีวภาพและการดูดซึมในสภาวะหลอดทดลอง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2561	การเจลาตินไนซันบางส่วนของแป้งข้าวตัดแปรเพื่อลดการปลดปล่อยน้ำตาลกลูโคสและพัฒนาคุณภาพคุกกี้ข้าวปราศจากกลูเตน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

บทความวิจัยในวารสารวิชาการ

ระดับนานาชาติ

- Prisana Suwannaporn, Pitiphunpong, S, Champangern, S, "Classification of rice amylose content by analysis of physicochemical properties", Starch/Staerke 59 (3-4) (2007) 171-177
- Prisana Suwannaporn, DR. ANITA LINNEMANN, "Rice-Eating Quality Among Consumers in Different Rice Grain Preference Countries", Journal of Sensory Studies 23 (1) (2008) 1-13
- Prisana Suwannaporn, ANITA LINNEMANN, Ravipim Chaveesuk, "Consumer Preference Mapping for Rice Product Concepts", British Food Journal 110 (6-7) (2008) 595-606
- Prisana Suwannaporn, ANITA LINNEMANN, "Consumer Preferences and Buying Criteria in Rice : A Study to Identify Market Strategy for Thailand Jasmine Rice Export", Journal of Food Products Marketing 14 (4) (2008) 33-53
- Waraporn Prasert, Prisana Suwannaporn, "Optimization of instant jasmine rice process and its physicochemical properties", Journal of Food Engineering 95 (1) (2009) 54-61
- Pitiphunpong, Sawidtree, Prisana Suwannaporn, "Physicochemical properties of KDML 105 rice cultivar from different cultivated locations in Thailand", JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE 89 (13) (2009) 2186-2190
- Cham, S, Prisana Suwannaporn, "Effect of hydrothermal treatment of rice flour on various rice noodles quality", JOURNAL OF CEREAL SCIENCE 51 (3) (2010) 284-291

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<p>ชื่อ นางสาวปริศนา สุวรรณภรณ์</p> <p>ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์</p>	<p>สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Prisana Suwannaporn, Speece, MW, "Assessing new product development success factors in the Thai food industry", BRITISH FOOD JOURNAL 112 (4) (2010) 364-386 - Pitiphunpong, S., Champangern, S., Prisana Suwannaporn, "The Jasmine rice (KDML 105 variety) adulteration detection using physico-chemical properties", Chiang Mai Journal of Science 38 (1) (2011) 105-115 - Laopoolkit, P., Prisana Suwannaporn, "Effect of pretreatments and vacuum drying on instant dried pork process optimization", Meat Science 88 (3) (2011) 553-558 - Prisana Suwannaporn, Wiwattanawanich, K., "Effects of water requirement and substitution level on wheat-rice noodles with hydrocolloids", Starch/Staerke 63 (8) (2011) 493-502 - Prisana Suwannaporn, CHATBOVON SUPAKORNCHUWONG, "ATTITUDES TOWARD RICE COMPARED WITH POTATOES AND PASTA AMONG BRITISH, FRENCH, DUTCH AND BELGIAN CONSUMERS", Journal of Sensory Studies 27 (2012) (2012) 71-77 - Sakchareonkeat, P., Huang, T.-C., Prisana Suwannaporn, Chiang, Y.H., Hsu, J.L., Hong, Y.H., "Encapsulation efficiency of coenzyme Q10-liposomes in alginate", Nutrition and Food Science 43 (2) (2013) 150-160 - Dorglamud, S., Prisana Suwannaporn, Huang, T.-C., Tester, R.F., "Physicochemical properties of protease-treated rice flour", Starch/Staerke 65 (7-8) (2013) 613-620 - Prisana Suwannaporn, Thepwoong, K., Tester, R., Al-Ghazzewi, F., Piggott, J., Shen, N., Chen, Z., Chen, F., Yang, J., Zhang, D., Tang, M., "Tolerance and nutritional therapy of dietary fibre from konjac glucomannan hydrolysates for patients with inflammatory bowel disease (IBD)", Bioactive Carbohydrates and Dietary Fibre 2 (2) (2013) 93-98 - Prisana Suwannaporn, Wiwattanawanich, K, Tester, RF, "Effect of water requirement and alkali on wheat-rice noodle quality", STARCH-STARKE 66 (5-6) (2014) 475-483 - Tunyarut Jinkarn, Prisana Suwannaporn, "Trade-off analysis of packaging attributes for foods and drinks", British Food Journal 117 (1) (2015) 139-156 - Ploypetchara, T., Prisana Suwannaporn, Chiravoot Pechyen, Gohtani, S., "Retrogradation of rice flour gel and dough: Plasticization effects of some food additives", Cereal Chemistry 92 (2) (2015) 198-203 - Prisana Suwannaporn, Tester, R.F, Al-Ghazzewi, F.H., Artitdit, P., "Effect of short term administration of konjac glucomannan hydrolysates on adult blood lipid parameters and glucose concentrations", Nutrition and Food Science 45 (4) (2015) 616-624 - Subpuch, Natthan, Huang, Tzou-Chi, Prisana Suwannaporn, "Enzymatic digestible starch from pyrodextrinization to control the release of tocopheryl acetate microencapsulation in simulated gut model", FOOD HYDROCOLLOIDS 53 (-) (2016) 277-283 - Wattananapakasem, I., Costabile, A., Prisana Suwannaporn, "Slow digestible colored rice flour as wall material for microencapsulation: Its impacts on gut bacterial population and metabolic activities", Food Research International 103 (2018) 182-191 - Wattananapakasem, I, van Valenberg, HJF, Fogliano, V, Costabile, A, Prisana Suwannaporn, "Synbiotic Microencapsulation from Slow Digestible Colored Rice and Its Effect on Yoghurt Quality", FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY 11 (6) (2018) 1111-1124 - นารี เด่นชัย, Prisana Suwannaporn, Jenshinn Lin, Siriwat Soontaranon, W. Kiatpongarp, Tzou Chi Huang, "Retrogradation and Digestibility of Rice Starch Gels: The Joint Effect of Degree of Gelatinization and Storage", Journal Food Science 84 (6) (2019) 1400-1410 - Thidarat Pantoa, Baricevic-Jones, I., Prisana Suwannaporn, Kadowaki, M., Kubota, M., Roytrakul, S., Mills, E. N.C., "Young rice protein as a new source of low allergenic plant-base protein", Journal of Cereal Science 93 (-) (2020) 102970-1-10 	
<p>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</p> <p>ระดับชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prisana Suwannaporn, สุภาวดี แซ่ม, "Effect of Annealing Treatment on Physical Properties of High Amylose Rice Flour", 45th Kasetsart University Annual Conference (2007) - ภัทรา เหล่าพูลกิจ, Prisana Suwannaporn, "Instant dried pork prepared by combined drying process", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008) - วราภรณ์ ประเสริฐ, Prisana Suwannaporn, "Effect of process conditions on physical and physicochemical properties of instant jasmine rice", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008) - ฉัตรบวร ศุภกรชวงค์, Prisana Suwannaporn, Pinya Silayoi (Jurgensen), Ravipim Chaveesuk, "Belief and attitude towards rice, potato and pasta consumption in the UK, France, Belgium and the Netherlands", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008) - Prisana Suwannaporn, นายฉัตรบวร ศุภกรชวงค์, "Belief and Attitude Towards Rice Among Selected European Consumers", 9th Thailand Research Fund's Annual Conference (2009) - Dorglamud, Suchanyaa, Prisana Suwannaporn, Huang, Tzou-Chib, "Rice starch isolation using proteases and its physicochemical properties", 6th Thailand-Taiwan Academic Cooperation Conference on "Food and Agricultural Innovation: Going Global (2010) - นส. สุภาวดี แซ่ม, Prisana Suwannaporn, "Effect of Hydrothermal Treatment of Rice Flour on Various Rice Noodles Quality", ICAAI2010 Conference (2010) 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางสาวปริศนา สุวรรณภรณ์	สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	
<ul style="list-style-type: none"> - นส. สุทธิญา ดอกละมุด, Prisana Suwannaporn, "Textural improvement of rice flour gel using protease", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48 (2010) - Ploypetchara, T., Prisana Suwannaporn, Gohtani, S., "Effect of plasticizers on gelatinization, retrogradation and rheological properties of rice flour gel and dough", 10th Naresuan Agriculture Fair (2012) - Weeranut Wanwarothorn, Prisana Suwannaporn, Lai Lin-Shiun, "Partially gelatinization of hydrolyzed-HMT rice flour on its texture quality and digestibility", 54th Kasetsart University Annual Conference (2015) - Chotiros Pitidechachai, Shoichi Gohtani, Prisana Suwannaporn, "Cross-linked granular cold water soluble waxy rice starch in pickering emulsion stability.", The 6th National and International Graduate Study Conference 2016 (2016) - Naree Denchai, Jenshinn Lin, Prisana Suwannaporn, "Effect of degree of gelatinization and temperature cycling on retrogradation of rice starch gels", the 6th National and International Graduate Study Conference 2016 (2016) 	
ระดับนานาชาติ <ul style="list-style-type: none"> - Ravipim Chaveesuk, Prisana Suwannaporn, "Prediction of new product development success rate and identification of important success factors in Thai food processing industry.", The Fourth Asia Pacific Conference on Industrial Engineering and Management Systems (APIEMS' 2002) (2002) - Thanida Chuacharoen, Prisana Suwannaporn, Pinya Silayoi (Jurgensen), "The Study on Impacts of the Package Design Elements on Young Consumers", 5th International Packaging Congress & Exhibition (2007) - Tunyarut Jinkarn, Prisana Suwannaporn, "Consumers' perspectives and trade-off on packaging functions", 16th IAPRI World Conference on Packaging (2008) - Prisana Suwannaporn, นส. สุทธิญา ดอกละมุด, "Textural Qualities Improvement of Rice Flour Gel using Proteases", ICAAI2010 Conference (2010) - นางสาวปอลิน ชุตติมาโอฬาร, PANUWAT SUPPAKUL, Prisana Suwannaporn, Pinya Silayoi (Jurgensen), "Consumer food shopping and the impact of packages in the convenience stores", The 12th ASEAN Food Conference (2011) - Janwadee Aryupong, Prisana Suwannaporn, "Effect of Annealed Rice Starch with Different Acid Hydrolysis Time on its Physicochemical Properties", Starch Update 2011 : The 6th International Conference on Starch Technology (2012) - Janwadee Aryupong, Prisana Suwannaporn, Shinya Ikeda, Shoichi Gohtani, Asira Fuongfuchat, "Annealed acid methanol treated rice starch as a thickening agent in foods", 14th ICC Cereal and Bread Congress and Forum on Fats and Oils (2012) - ประภัสญา เนตรประจิดร, Prisana Suwannaporn, Masahiro Ogawa, "The formation of rice protein crosslinking by transglutaminase", 14th ICC Cereal and Bread Congress and Forum on Fats and Oils (2012) - Natthan Subpuch, Prisana Suwannaporn, Tzou-Chi Huang, "Effect of plasticizers on the tocopherol encapsulation using heat moisture treatment rice starch", 1st Joint ACS AGFD-ACS ICSC Symposium on Agricultural and Food Chemistry (2014) - Junggrussamepanich, P., Huang, T.C., Prisana Suwannaporn, "Immuno-regulatory activities of non-starch polysaccharide extracted from rice during grain development.", The 2nd International Conference on Agriculture and Agro-Industry (2014) - Samuchaya Ngamsuk, Tzou-Chi Huang, Jue-Liang Hsu, Prisana Suwannaporn, "ACE-inhibitory and antioxidative activity of Riceberry bran protein hydrolysate", The 27th Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology and International Conference Innovative Biotechnology (2015) - Waraporn Kaewmanee, Tzou Chi Huang, Prisana Suwannaporn, "In-vivo prebiotic properties of Ascophyllum nodosum polysaccharide hydrolysates from lactic acid fermentation", the 9th Asia Pacific Conference on Algal Biotechnology, (2016) - Isara Wattananapakasem, Adele Costabile, Prisana Suwannaporn, "Microencapsulation of Synbiotic Resistant Purple Rice with Inulin", Starch Update 2017: The 9th International Conference on Starch Technology (2017) - Boonyote Kanjijama, Prisana Suwannaporn, Kriskamol Na Jom, Hanna Bednarz, Karsten Niehaus, "Physico-chemical properties of Riceberry grain during germination and its different localization pattern of amino acids", Starch Update 2017: The 9th International Conference on Starch Technology (2017) - Chotiros Pitidechachai, Shoichi Gohtani, Prisana Suwannaporn, "Crosslinking of granular cold water soluble rice starch for food grade pickering emulsion.", Starch Update 2017: The 9th International Conference on Starch Technology (2017) - Naree Denchai, Jenshinn Lin, Prisana Suwannaporn, Tzou-Chi Huang, "Degree of Gelatinization and Temperature Cycle Storage on Retrogradation of Rice Starch Paste", 8th Shelf Life International Meeting 2017 (2017) - Prisana Suwannaporn, Ngamsuk, S, Hsu, J.L., Huang, T.C., "Bioactive Activities of Rice Bran Protein Hydrolysate", IFFA 2018: International conference on Innovation of functional food in Asia (2018) - Champrasert, O., Prisana Suwannaporn, "Biopolymer particles encapsulated γ-linoleic acid to reduce thermal process contaminants and lipid oxidation in fried and baked foods", IFFA 2018: International conference on Innovation of functional food in Asia (2018) - Thidarat Pantoa, Prisana Suwannaporn, Motoni Kadowaki, Masatoshi Kubota, "Optimum Enzymatic Hydrolysis to Increase Bioactivities of Immature Rice", IFFA 2018: International conference on Innovation of functional food in Asia (2018) 	
อนุสิทธิบัตร <ul style="list-style-type: none"> - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2547 เรื่อง "สารผสมแป้งข้าวสำหรับอาหารกุ้ง" จาก ศูนย์พัฒนาเทคโนโลยีชีวร่วมเอกชน 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางสาวปรีศนา สุวรรณภรณ์	
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
รางวัลประกาศเกียรติคุณ/เชิดชูเกียรติการวิจัย	
<ul style="list-style-type: none">- รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ในวารสารระดับนานาชาติ ประจำปี 2550 สาขาเกษตรศาสตร์ ประจำปี 2551 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์- รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ ปี 2551 ประเภทบุคคล-ผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ กลุ่ม 1 จำนวน 2 ผลงาน ประจำปี 2552 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์- รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ ปี 2551 ประเภทบุคคล-ผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ กลุ่ม 2 จำนวน 1 ผลงาน ประจำปี 2552 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์- รางวัลประเภทบุคคล-นักวิจัยผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ ปี 2557 ประจำปี 2559 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	
รางวัลผลงานวิจัย/ส่งประดิษฐ์	
<ul style="list-style-type: none">- รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2552 (รางวัลประเภทบุคคล-ผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ กลุ่ม 1) สาขาวิทยาศาสตร์ ประจำปี 2553 เรื่อง "Optimization of instant jasmine rice process and its physicochemical properties" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์- รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2552(รางวัลประเภทบุคคล-ผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ กลุ่ม 1) สาขาวิทยาศาสตร์ ประจำปี 2553 เรื่อง "Physicochemical properties of KDML 105 rice cultivar from different cultivated locations in Thailand" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	
รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ	
<ul style="list-style-type: none">- Best Poster ประจำปี 2555 เรื่อง "Effect of plasticizers on gelatinization, retrogradation and rheological properties of rice flour gel and dough" จาก มหาวิทยาลัยนครสวรรค์- 2nd Best Poster Award ประจำปี 2557 เรื่อง "Immunoregulatory activities of nonstarch polysaccharide extracted from rice during grain development." จาก ม แม่ฟ้าหลวง	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2542 - 23 กันยายน 2563