

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<b>ชื่อ</b> ดร.สิริ ชัยเสรี	<b>สังกัด</b> ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์	
<b>การดำรงตำแหน่งบริหาร</b> ส.ค. 2558 - ก.พ. 2559 รองอธิการบดีฝ่ายวิจัย(รักษาการแทน) มี.ค. 2556 - ก.พ. 2558 รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ ต.ค. 2555 - ก.พ. 2556 รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ ส.ค. 2551 - ส.ค. 2555 คณะอุตสาหกรรมเกษตร ส.ค. 2547 - ส.ค. 2551 คณบดี คณะอุตสาหกรรมเกษตร	
<b>การศึกษา</b> Ph.D. (Food Science), Pennsylvania State University, U.S.A., M.S. (Food Science), Pennsylvania State University, U.S.A., วท.บ.เกียรติคุณ (วิทยาศาสตร์การอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย,	
<b>สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ</b> Confectionery Technology, Chemistry and Analysis of Aroma Compounds in Thai Food and Ingredients, Flavor in Foods	
<b>งานสอน</b> Chemistry of Food Flavor & Analysis Confectionery Technology Confectionery Technology Food Process Technology Non-Alcoholic Beverage Technology Principles of Food Processing	
<b>โครงการวิจัย</b> ปี 2549-2553 โครงการจัดตั้งหน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะด้านนวัตกรรมวัสดุชีวฐานเพื่ออุตสาหกรรมอาหาร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2550 บทบาทของกะทิที่มีต่อกลิ่นอาหารไทยจากข้าว ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2551 การป้องกันการสูญเสียกลิ่นน้ำพริกเผาผงด้วยวิธีเอนแคปซูเลชันและอินคลูชันคอมเพลกซ์ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2551 การจัดตั้งศูนย์วิจัย อ.ก.ส. (BAAC Research Center) ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร ปี 2552 บทบาทของโปรตีนต่อโครงสร้างของผลิตภัณฑ์โกโก้ทนความร้อน ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2549-2553 โครงการหน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะด้านนวัตกรรมวัสดุชีวฐานเพื่ออุตสาหกรรมเกษตร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2556 ลักษณะเฉพาะของสารให้กลิ่นในน้ำตาลมะพร้าวที่เปลี่ยนแปลงระหว่างการเก็บรักษา ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2557 การยับยั้งการเกิดสารให้กลิ่นไม่พึงประสงค์ในกะทิบรรจุกระป๋องระหว่างการเก็บรักษา ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2557-2558 ฐานข้อมูลด้านเคมีเชิงวิเคราะห์ขั้นสูงของมะพร้าวและผลิตภัณฑ์ในประเทศไทย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากเงินรายได้ส่วนกลาง มก. ปี 2558-2559 พัฒนาเทคโนโลยีเพื่อการรักษาคุณภาพความหอมของข้าวหอมมะลิมูลค่าเพิ่มตลอดห่วงโซ่อุปทานสู่ตลาดแบบยั่งยืน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากกรมส่งเสริมสหกรณ์ ปี 2559 การศึกษาสารกลุ่มที่ไม่ระเหยในสารสกัดจาก <i>Limnophila aromatica</i> (Lam.) Merr. ที่เกี่ยวข้องกับรสอูมามิและการเป็นสารเพิ่มกลิ่นรสในอาหาร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2559 ลักษณะเฉพาะของสารเพิ่มรสเค็มในพริกหอม ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2560 การคัดกรองความพร้อมผลงานวิจัยจากฐานข้อมูลการวิจัยที่มีการเชื่อมโยงกับสารสนเทศของประเทศ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)	
<b>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</b> ระดับชาติ - Nattiporn Nokkaew, Shuichi Shiratori, Sutep Gonlanchanvit., T. Chaiwatanarat, T. Nasing, Siree Chaiseri, Sarote Sirisansaneeyakul, Paramate Horkaew, Vijit Kanungsukkasem, "Evaluation of the first radiolabeled 99mTc-Jerusalem artichoke-containing snack bar on gastric emptying and satiety in healthy female volunteers", JOURNAL OF THE MEDICAL ASSOCIATION OF THAILAND (J. Med. Assoc. Thai) 101 (4) (2018) S13-S21 ระดับนานาชาติ - Vaewta Cheetangdee, Siree Chaiseri, "Free Amino Acid and Reducing Sugar Composition of Pandan ( <i>Pandanus amaryllifolius</i> ) Leaves", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 40 (พิเศษ) (2006) 0-0 - Chockchai Theerakulkait, Siree Chaiseri, Siriwat Mongkolkanchanasiri, "Extraction and Some Functional Properties of Protein Extract from Rice Bran.", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 40 (5) (2006) 209-214 - Rotsatchakul, P, Siree Chaiseri, Cadwallader KR, "Identification of characteristic aroma components of thai fried chili paste", JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY 56 (2) (2008) 528-536	

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<b>ชื่อ</b> ดร.สิริ ชัยเสรี	<b>สังกัด</b> ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Onanong Tapanapunnitkul, Siree Chaiseri, Peterson, DG, Thompson, DB, "Water solubility of flavor compounds influences formation of flavor inclusion complexes from dispersed high-amylose maize starch", JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY 56 (1) (2008) 220-226</li> <li>- Jidapa Ajarayasiri, Siree Chaiseri, "Comparative Study on Aroma-Active Compounds in Thai, Black and White Glutinous Rice Varieties", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 42 (4) (2008) 715-722</li> <li>- นพรัตน์ มะเห, Siree Chaiseri, "Antioxidant Activities and Antioxidative Components in Extracts of Alpinia galanga (L.) Sw.", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 43 (2) (2009) 358-369</li> <li>- เปรมศิริ โรจน์สัจจะกุล, วรณพ วิเศษสงวน, จิตาภา สมิตินนท์, Siree Chaiseri, "Changes in volatile compounds during fermentation of nham (Thai fermented sausage) ", International Food Research Journal (ASEAN Food Journal) 16 (3) (2009) 391-414</li> <li>- Tunyatorn Piyachaiseth, Wanee Jirapakkul, Siree Chaiseri, "Aroma Compounds of Flash-Fried Rice", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 45 (4) (2011) 717-729</li> <li>- Jumngongpon, R., Siree Chaiseri, Parichat Hongprabhas, Healy, J.P., Meade, S.J., Gerrard, J.A., "Cocoa protein crosslinking using Maillard chemistry", Food Chemistry 134 (1) (2012) 375-380</li> <li>- Puvipiom, J., Siree Chaiseri, "Contribution of roasted grains and seeds in aroma of oleang (Thai coffee drink)", International Food Research Journal 19 (2) (2012) 583-588</li> <li>- Wanee Jirapakkul, Tinchana, P., Siree Chaiseri, "Effect of drying temperature on key odourants in kaffir lime (Citrus hystrix D. C., Rutaceae) leaves", International Journal of Food Science and Technology 48 (1) (2013) 143-149</li> <li>- สงศรี สันติสวัสดิ์, Siree Chaiseri, Nakanyapatthara (Jantana) Jinda, Utai Klinkesorn, "Process optimization using response surface design for diacylglycerol synthesis from palm fatty acid distillate by enzymatic esterification", Songklanakarin J. Sci. Technol. 35 (1) (2013) 23-32</li> <li>- Nukit, N, Setwipattanachai, P, Siree Chaiseri, Parichat Hongprabhas, "Effects of Surfactants and Aging Time on Solidification of Rice Bran Oil at Room Temperature", JOURNAL OF OLEO SCIENCE 63 (11) (2014) 1099-1107</li> <li>- Patcharaporn Tinchana, Yaowapa Lorjaroenphon, Keith R. Cadwallader, Siree Chaiseri, "Changes in the profile of volatiles of canned coconut milk during storage", Journal of Food Science 80 (1) (2015) C49-C54</li> <li>- Sawadikiat, Pattong, Setwipattanachai, Prasert, Siree Chaiseri, Parichat Hongprabhas, "Rice phytochemicals concentrated by molecular distillation process and their use as co-surfactant in water dispersion", JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE 52 (12) (2015) 8014-8022</li> <li>- จีสุตา เกตุกราย, Namfone Lumdubwong, Siree Chaiseri, Wanee Jirapakkul, "Characteristics of menthone encapsulated complex by mungbean, tapioca, and rice starches", International Journal of Food Properties 20 (4) (2017) 810-820</li> <li>- Tram Hong Le Bao, Siree Chaiseri, Yaowapa Lorjaroenphon, "Potential of Szechuan pepper as a saltiness enhancer", International Journal of Food Properties 21 (1) (2018) 533-545</li> <li>- Chanjarujit, W, Parichat Hongprabhas, Siree Chaiseri, "Physicochemical properties and flavor retention ability of alkaline calcium hydroxide-mungbean starch films", CARBOHYDRATE POLYMERS 198 (2018) 473-480</li> <li>- Kullananant, N, Siree Chaiseri, Yaowapa Lorjaroenphon, "The superiority of ultrapasteurization over conventional heat treatments regarding Riceberry beverage aroma", JOURNAL OF FOOD SCIENCE - (-) (2020)</li> </ul>	
<b>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</b>	
<b>ระดับชาติ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chockchai Theerakulkait, Siree Chaiseri, ศิริวัฒน์ มงคลกาญจนศิริ, "Extraction and Some Functional Properties of Protein Extract from Rice Bran.", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 44 (2006)</li> <li>- Siree Chaiseri, "Aroma compounds in rice wine fermented by Amylomyces sp. M2 and Saccharomyces cerevisiae", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 44 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2006)</li> <li>- จิตาภา อาจารย์ระศิริ, Siree Chaiseri, "Aroma Active Compounds of Thai Taro (Colocasia esculenta L.)", Food Innovation Asia Conference 2008 (2008)</li> <li>- ันยธรณ์ ปิยะชัยเศรษฐ์, Siree Chaiseri, "Comparison of Aroma Active Compounds in Fried Rices Prepared by Flash-frying and Stir-frying", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48 (2010)</li> <li>- ปิยะลักษณ์ หงษา, Suntaree Suwonsichon, Siree Chaiseri, "Aroma Characteristics of Fried Rice", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 51 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2013)</li> <li>- Pattong Sawadikiat, Siree Chaiseri, Parichat Hongprabhas, "Phytochemicals in refined vegetable oils commercially available in Thailand", The 52nd Kasetsart University Annual Conference (2014)</li> </ul>	
<b>ระดับนานาชาติ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Siree Chaiseri, "Formation of menthone inclusion complexes using a high amylase maize starch and an amylose fraction of high amylose maize starch .", Presented at 2005 AACC International Annual Meeting, Orlando, FL (2005)</li> </ul>	

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<b>ชื่อ</b> ดร.สิริ ชัยเสรี	
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Siree Chaiseri, "Effect of DE of maltodextrin and plasticizer on permeability of methyl butyrate and butyl butyrate ester on model wall systems.", Amorph 2006-Molecular Basis of Stability in Pharmaceutical and Food Glasses (2006)</li> <li>- Siree Chaiseri, "Effect of DE of maltodextrin and plasticizer on microvoids as determine by the "Dual Sorption" model", Amorph 2006-Molecular Basis of Stability in Pharmaceutical and Food Glasses (2006)</li> <li>- Siree Chaiseri, "Water solubility of flavor compounds influences formation of flavor inclusion complexes from dispersed high amylose maize starch", World Grains Summit: Foods and Beverages (2006)</li> <li>- Supasiri Silanoi, Siree Chaiseri, "Aroma active compounds of rice cooked with coconut milk", 2007 Annual Meeting of the Institute of Food Technologists (2007)</li> <li>- ชุติวรรณ นิมิตรวิหม, Siree Chaiseri, "Volatile Compounds from Fresh and Dried Fingerroot (Boesenbergia rotunda, L.)", The 10th ASEAN Food Conference (2007)</li> <li>- นพรัตน์ มะเห, Siree Chaiseri, "Natural antioxidants of ethanol extract, water extract and essential oil from rhizome of galanga (Alpinia galanga L.)", The 10th ASEAN Food Conference (2007)</li> <li>- Onanong Tapanapunnitikul, D.G. Peterson, D.B. Thompson, Siree Chaiseri, "Role of water solubility on the stability of monoterpenes in the inclusion complexes from dispersed high-amylose maize starch", the 9th International Hydrocolloids Conference (2008)</li> <li>- Siree Chaiseri, เปรมศิริ โรจน์สังจะกุล, "Effect of roasting temperatures on key aroma components of roasted soybean", 236th American Chemical Society National Meeting (2008)</li> <li>- Tanaboon Sajjaanantakul, Siree Chaiseri, Warunee Varanyanond, "OUTREACH STRATEGIES IN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY TRANSFER OF KASETSART UNIVERSITY FOOD GROUP", 1st International ISEKI_Food Conference 2008 (2008)</li> <li>- สิทธิวัฒน์ เลิศศิริ, อภิญา อัครนิวก, Siree Chaiseri, Thongchai Suwonsichon, "Volatile flavor compounds and sensory flavor profiles of Thai soy sauce.", 236th American Chemical Society National Meeting (2008)</li> <li>- Tunyatorn Piyachaiseth, Siree Chaiseri, "Aroma Components of Fried Rice Prepared by Flash-frying Technique", The 14th World Congress of Food Science and Technology (2008)</li> <li>- Siree Chaiseri, Onanong Tapanapunnitikul, "Flavor protection through starch inclusion complexes", International Symposium on Innovations in Food Processing (2008)</li> <li>- รัฐกรณิ์ จานงค์ผล, Siree Chaiseri, "Characterization of cocoa protein crosslinks by glutaraldehyde and methylglyoxal", Food Innovation Asia Conference 2009, 11th Agro-Industrial Conference (2009)</li> <li>- นพรัตน์ มะเห, Siree Chaiseri, "Phenolic compounds and fishy odour deodorisation property of Alpinia galanga extracts", Food Innovation Asia Conference 2009, 11th Agro-Industrial Conference (2009)</li> <li>- จิสดา เกียรติกราย, Siree Chaiseri, Wanee Jirapakkul, "Formation of Inclusion Complexes of Different Native Starches with Menthone.", IFT Annual Meeting 2012 (2012)</li> <li>- Yaowapa Lorjaroenphon, Md. Alamgir Kabir, Siree Chaiseri, "CHANGES IN CHEMICAL, PHYSICAL AND SENSORY PROPERTIES OF COCONUT PALM SUGAR DURING STORAGE", 7th SLIM for young (2015)</li> <li>- Yaowapa Lorjaroenphon, Tram Le Bao Hong, Siree Chaiseri, "Major organoleptic properties of Szechuan pepper (Zanthosylum simulans)", Joint Symposium on Food Science and Technology between National University of Singapore &amp; Kasetsart University (2016)</li> <li>- Yaowapa Lorjaroenphon, Tram Hong Le Bao, Siree Chaiseri, "Salt Reduction in Fried Potato Sticks with the Addition of Szechuan Pepper (Zanthoxylum simulans)", The 2nd International Flavor and Fragrance Conference (2018)</li> </ul>	
<b>รางวัลประกาศเกียรติคุณ/เชิดชูเกียรติการวิจัย</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2014 Outstanding Alumni Award ประจำปี 2557 จาก สมาคมศิษย์เก่า Penn State Alumni Association และ College of Agricultural Sciences</li> </ul>	
<b>รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Best poster presentation award - Third prize - ประจำปี 2561 เรื่อง "Salt Reduction in Fried Potato Sticks with the Addition of Szechuan Pepper (Zanthoxylum simulans)" จาก The 2nd International Flavor and Fragrance Conference</li> </ul>	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2548 - 26 พฤศจิกายน 2563