

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางหทัยรัตน์ ริมศิริ	
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
การดำรงตำแหน่งบริหาร	
ก.พ. 2558 - ม.ค. 2562	หัวหน้าภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
เม.ย. 2554 - ม.ค. 2558	รองหัวหน้าภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มิ.ย. 2550 - ม.ค. 2554	รองหัวหน้าภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
การศึกษา	Ph.D.(Product Development , Massey University, NEW ZEALAND, M.Tech.(Product Development , Massey University, NEW ZEALAND, วท.บ.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), ม.เกษตรศาสตร์, ไทย,
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องสำอาง, การวิจัยผู้บริโภค, การทดสอบทางประสาทสัมผัส, การวางแผนการทดสอบในงานพัฒนาผลิตภัณฑ์
งานสอน	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<p>ชื่อ นางหทัยรัตน์ ริมศิริ</p> <p>ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์</p>	<p>สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร</p>
<p>Advan.Consumer Research for Product Develop.</p> <p>Advan.Research Methods in Agro-Indus.Biotech.</p> <p>Advanced Agro-Industrial PDI.</p> <p>Advanced Agro-Industrial Product Development</p> <p>Advanced Research Methods in Agro-Industrial Product D</p> <p>Consumer Behavior Agro-Indus.Product Innova.</p> <p>Consumer Behavior for Agro-Industrial Product Innovati</p> <p>Consumer Product Development</p> <p>Consumer Research Agro-Indus.Product Innova.</p> <p>Consumer Research for Agro-Indus.Pro.Develop.</p> <p>Consumer Research for Agro-Industrial Product Developm</p> <p>Consumer Research for Agro-Industrial Product Development</p> <p>Consumer Research for Agro-Industrial Product Innovati</p> <p>Consumer Research In Agro-Indus.Pro.Develop.</p> <p>Development of Agro-Industrial Product</p> <p>Development of Agro-Industrial Products</p> <p>Food for Health and Beauty</p> <p>General Agricultural Product Development</p> <p>General Agro-Industry</p> <p>Independent Study</p> <p>Introduction to Agro-Industry</p> <p>Lab. in Principles of Agro-Ind. Prod. Devel.</p> <p>Lab. in Principles of Agro-Ind. Product Development</p> <p>Lab. in Techniques for Product Development</p> <p>Laboratory in Principles of Agro-Industrial Product De</p> <p>Laboratory in Principles of Agro-Industrial Product Development</p> <p>Laboratory in Techniques for Product Development</p> <p>Management of Product Development</p> <p>Prin.Innovative Agro-Indus.Product Develop.</p> <p>Principles of Agro-Ind. Product Development</p> <p>Principles of Agro-Industrial Product Development</p> <p>Principles of Innovative Agro-Industrial Product Devel</p> <p>Product Concept Development for Beverage Products</p> <p>Product Development and Innovation Technology</p> <p>Product Development Project</p> <p>Product Development Technology</p> <p>Professional Experiencein Beverage Production</p> <p>Research & Development for Agro-Industry</p> <p>Research Methodology</p> <p>Research Methods in Agro-Ind. Product Devel.</p> <p>Research Methods in Agro-Industrial PD.</p> <p>Research Methods in Agro-Industrial Product Developmen</p> <p>Research Methods in Product Development</p> <p>Selected Topics in Agro-Ind. Prod. Devel.</p> <p>Selected Topics in Agro-Industrial Product Development</p> <p>Selected Topics in Product Development</p> <p>Seminar</p> <p>Special Problems</p> <p>Techniques for Product Development</p> <p>Thesis</p> <p>การศึกษาค้นคว้าอิสระ</p> <p>เทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์และนวัตกรรม</p> <p>สัมมนา</p>	
<p>โครงการวิจัย</p> <p>ปี 2548-2553 แผนผังความชอบของผลิตภัณฑ์ถนอมผิว (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p>	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางหยัรัตน์ ริมศิริ	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ปี 2548-2553	การวิจัยวิธีการมาตรฐานในการทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคของผลิตภัณฑ์อาหารและผลิตภัณฑ์ OTOP ในประเทศไทย และการรวบรวมฐานข้อมูลผู้บริโภค (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2548-2553	โครงการจัดตั้งหน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะด้านการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสและการวิจัยการยอมรับของผู้บริโภค (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2548-2553	โครงการจัดตั้งหน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะด้านการพัฒนาและปรับปรุงผลิตภัณฑ์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2548-2553	โครงการหน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะด้านนวัตกรรมอาหารคบเคี้ยว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2548-2550	การวิจัยวิธีการมาตรฐานในการทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคของผลิตภัณฑ์อาหารและผลิตภัณฑ์ OTOP ในประเทศไทย และการรวบรวมฐานข้อมูลผู้บริโภค (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2548-2550	แผนผังความชอบของผลิตภัณฑ์ถนอมผิว (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2549	การพัฒนาหลักและแนวทางการปฏิบัติที่ดีในการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
ปี 2550	การศึกษาวิจัยแปรรูปมังคุด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กรมส่งเสริมการเกษตร
ปี 2548-2551	การพัฒนาถ้วยล้างมือกำจัดจุลินทรีย์ที่มีส่วนผสมของน้ำมันหอมระเหยเข้มข้น อบเชย กานพลู และโหระพา (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2548-2551	การวิจัยและพัฒนาสมุนไพรเข้มข้นแบบครบวงจรเพื่ออุตสาหกรรม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2551	การใช้โปรตีนรำข้าวเป็นสารให้ความชุ่มชื้นและสารทำให้ผิวเต่งตึงในผลิตภัณฑ์ถนอมผิว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2552	การพัฒนาวิธีการทดสอบและการจัดแผนผังการยอมรับของผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางประเภท โฟมล้างหน้า (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2552	การศึกษาลักษณะทางประสาทสัมผัสและการยอมรับของผู้บริโภคของผลิตภัณฑ์จากข้าว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2553	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มจากน้ำข้าวหมากเพื่อสุขภาพ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2553	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ลดริ้วรอยที่มีส่วนผสมของโปรตีนรำข้าว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2553	โครงการแนวคิดพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปเพิ่มมูลค่าข้าวพันธุ์พื้นเมืองและผลผลิตการเกษตรในท้องถิ่น (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม
ปี 2554 (ไม่สนับสนุนตั้งแต่ปี 2554)	การพัฒนาโอโซม/ไลโปโซมผสมโปรตีนไฮโดรไลเสทจากรำข้าวเพื่อการประยุกต์ในทางเครื่องสำอาง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2554	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ลิปกลอสที่มีส่วนผสมของไซรับข้าวและโปรตีนรำข้าว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2555	การทดสอบความชอบรวมของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์นมเปรี้ยวเทียบกับผลิตภัณฑ์คู่แข่ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท คาน่อน แครี่ (ประเทศไทย) จำกัด
ปี 2555	โครงการทดสอบความชอบของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์น้ำแครนเบอร์รี่เปรียบเทียบกับผลิตภัณฑ์คู่แข่ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท มาลี เอ็นเตอร์ไพรส์ จำกัด
ปี 2555-2556	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เซรั่มบำรุงผิวที่มีส่วนผสมของนีโอโซมโปรตีนไฮโดรไลเสทจากไหมอีรี่ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจาก(ศูนย์เชี่ยวชาญเฉพาะทางด้านไหม (สวก) วิทยาเขตกำแพงแสน ม.เกษตรศาสตร์)
ปี 2555-2556	ผลของการทดแทนแป้งสาลีบางส่วนด้วยแป้งเผือกต่อคุณสมบัติด้านรีโอโลยีของส่วนผสมและคุณภาพโดนัทเค้ก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว
ปี 2556-2557	การทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพจากข้าวโพดลูกผสมแอนโทไซยานินสูง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2556	การพัฒนาผลิตภัณฑ์บำรุงเส้นผมที่มีส่วนผสมของโปรตีนรำข้าวสกัดในนีโอโซม (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2557	การผลิตนีโอโซมที่กักเก็บน้ำมันรำข้าวกำลังอินทรีย์ (Oryza sativa) และฤทธิ์ทางชีวภาพของนีโอโซมน้ำมันรำข้าวกำลังอินทรีย์เพื่อการประยุกต์ใช้ผลิตภัณฑ์เซรั่ม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2557	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เซรั่มทำความสะอาดเครื่องสำอางผสมนีโอโซมจากน้ำมันรำข้าวไรซ์เบอร์รี่ที่กักเก็บในอนุภาคขนาดเล็กด้วยเทคนิค ไมโคพลูอิดไดเซออร์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2559	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ถนอมผิวสำหรับผู้สูงอายุที่มีส่วนผสมของน้ำมันรำข้าวกำลังอินทรีย์ที่กักเก็บในนีโอโซม (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2560	การขยายขนาดการผลิตและทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์แยมกล้วยผสมซินนามอนและเหล้ารัมสูตรไม่เติมน้ำตาล (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2560	การพัฒนาสูตร การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค สำหรับผลิตภัณฑ์เซรั่มบำรุงผิว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2560	การพัฒนาสูตร การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคสำหรับผลิตภัณฑ์สแน็คบาร์ผัดไทยวันแสนลดน้ำตาล (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางหทัยรัตน์ ริมศิริ	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	
ปี 2559-2560 การพัฒนาผลิตภัณฑ์จังหวัดนครพนม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย	
ปี 2560 การพัฒนากระบวนการผลิตกล้วยน้ำว้าอบและการใช้ประโยชน์ในผลิตภัณฑ์อาหารเชิงอุตสาหกรรม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0	
ปี 2560 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากสารให้ความหวานชนิด Isomalt (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากEvonik company (Germany)Co.,Ltd.	
ปี 2560 การพัฒนาผลิตภัณฑ์แยมจากกล้วยอบ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0	
ปี 2564-2566 การพัฒนาผลิตภัณฑ์สารให้กลิ่นรสของวัตถุดิบทางการเกษตรไทยจากัญญา และใบมะกรูด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข)	
ปี 2565 ผลของการใช้สารเสริมกลิ่นรสวานิลลาและรสอูมามิในอาหารลดน้ำตาลและลดโซเดียมต่อการรับรู้กลิ่นรสของผู้สูงอายุ (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2565 สารกระตุ้นกลิ่นรสและรสชาติอาหารสำหรับผู้สูงอายุ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
บทความวิจัยในวารสารวิชาการ	
ระดับชาติ	
- Supanida Winitchai, Nakorn Luangprasert, Hathairat Rimkeeree, UDOMLAK SUKATTA, กรวินท์วิชญ์ บุญพิสุทธินันท์, จันทิมา หอมกลบ, "การศึกษาฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระและยับยั้งเอนไซม์ไทโรซิเนสของสารสกัดเมธานอลของผลมะขามป้อมจากแหล่งเพาะปลูกในประเทศไทยเพื่อคัดเลือกมาใช้เป็นวัตถุดิบในผลิตภัณฑ์ยา เครื่องสำอาง และเสริมอาหาร", วารสารการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก 7 (2) (2009) 92-92	
ระดับนานาชาติ	
- Matan, N, Hathairat Rimkeeree, Mawson, AJ, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Parker, M, "Antimicrobial activity of cinnamon and clove oils under modified atmosphere conditions", INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY 107 (2) (2006) 180-185	
- มยุรฉัตร นารถวรพัตร, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Hathairat Rimkeeree, "Optimization of Supplementary Protein Milk Tablet Formulation for Rural School Children under the Royal Highness Princess MahaChakri Sirindhorn's Project.", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 41 (4) (2007) 733-739	
- Varaporn Vittayaporn, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Hathairat Rimkeeree, "Preference Mapping of Thai Consumers for Commercial Green Tea with Roasted Brown Rice", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 44 (4) (2010) 652-663	
- Hathairat Rimkeeree, Sukuntaros Tadakittisarn, Supanida Winitchai, Vichai Haruthaithanasan, "Optimization of Rice Bran Protein Hydrolysate Production Using Alcalase", Asian Journal of Food and Agro-Industry 3 (2) (2010) 221-231	
- นางสาวกมลวรรณ จ้างมีศิลป์, Hathairat Rimkeeree, Sukuntaros Tadakittisarn, "Enzymatic Optimization of Riceberry Bran Protein Hydrolysate Extraction and Characterization", Current Applied Science and Technology Journal 17 (2) (2017) 209-223	
- นางสาวสุพัฒน์ชลิ สิริโชควรกิตต์, Hathairat Rimkeeree, Withida Chantrapornchai, UDOMLAK SUKATTA, Prapassorn Rugthaworn, "The Effect of Extraction Methods on Phenolic, Anthocyanin, and Antioxidant Activities of Riceberry Bran", Suan Sunandha Science and Technology Journal 7 (1) (2020) 7-13	
- Sirichokworrakit, S., Hathairat Rimkeeree, Withida Chantrapornchai, UDOMLAK SUKATTA, "Comparative study on conventional, accelerated solvent extraction and ultrasonic-assisted extraction of total phenolic and anthocyanin contents and antioxidant activities from Riceberry bran", Agriculture and Natural Resources 56 (2) (2022) 243-254	
- Aussama Soontrunnarudrungsri, Withida Chantrapornchai, Hathairat Rimkeeree, "Enhancing sweetness perception with vanilla extract: Strategy for developing low-sugar food formulations for the elderly", Agriculture and Natural Resources 57 (6) (2023) 1033-1042	
- Aussama Soontrunnarudrungsri, Thitaprom, K., Sittiketgorn, S., Hathairat Rimkeeree, Wongsheree, T., Likhanapaiboon, T., Kasayapanant, W., "Exploring elderly perception and acceptance: Influence of different sugars and vanilla flavor in different food models", Agriculture and Natural Resources 58 (2) (2024) 193-204	
บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ	
ระดับชาติ	
- ปิยนาด รวทรพัย, Saowanee Lertworasirikul, Hathairat Rimkeeree, Thongchai Suwonsichon, "Product development of dental dog chew", Proceedings of 44th Kasetsart University Annual Conference : Agro-Industry, Economics and Business Administration (2006)	
- เจษฎาภรณ์ เรืองมะเริง, Hathairat Rimkeeree, Vichai Haruthaithanasan, พงษ์ศิริ วินิจฉัย, "Development of scrub cream with silica from rice husk", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 44 (2006)	
- โศภินาญ เกตุวิชิต, Hathairat Rimkeeree, Vichai Haruthaithanasan, Supanida Winitchai, "Physical properties, chemical compositions and antioxidant activity of jatropa oil detoxified by bentonite", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)	
- สรिता ภาคพิเศษ, Hathairat Rimkeeree, Walairut Chantarapanont, "Antibacterial activity of commercial essential oils and usage in hand cleansing foam development", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางหทัยรัตน์ ริมศิริ	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	
<ul style="list-style-type: none"> - Supanida Winitchai, UDOMLAK SUKATTA, Nakorn Luangprasert, Hathairat Rimkeeree, กรวิรินทร์วิชัย บุญพิสุทธิ์นันท์, จันทิมา หอมกลบ, "การศึกษาฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระและยับยั้งเอนไซม์ไทโรซิเนสของสารสกัดเมธานอลของผลมะขามป้อมจากแหล่งเพาะปลูกในประเทศไทยเพื่อคัดเลือกมาใช้เป็นวัตถุดิบในผลิตภัณฑ์ยา เครื่องสำอาง และเสริมอาหาร. ", การประชุมวิชาการประจำปี การแพทย์แผนไทย การแพทย์พื้นบ้านไทย และการแพทย์ทางเลือก ในงานมหกรรมสมุนไพรแห่งชาติ ครั้งที่ 6 (2009) - Nattaya Piummopakun, Hathairat Rimkeeree, Walairut Chantarapanont, "Antibacterial activity of commercial essential oils on <i>Micrococcus sedentarius</i>", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 47 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2009) - กุลวดี ศิลป์ประดิษฐ์, Hathairat Rimkeeree, Supanida Winitchai, Vichai Haruthaithanasan, Sukuntaros Tadakittisarn, "Consumer behavior and consumer need in skin firming or skin care products in Bangkok, Thailand", การประชุมเสวนาผลงานวิจัย ระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ ๑๔ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ วันที่ ๑๐-๑๑ กันยายน ๒๕๕๒ (2009) - สรัลรัตน์ พวงบริสุทธิ์, Supanida Winitchai, Hathairat Rimkeeree, Vichai Haruthaithanasan, Sukuntaros Tadakittisarn, "Free Radical Scavenging Capacity, Tyrosinase Activity Inhibition, some Physical and Chemical Properties of Noneruesee Silk Protein Powder Prepared by Various Extraction Methods", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48 (2010) - จิราภรณ์ ยอดเกื้อน, Walairut Chantarapanont, Hathairat Rimkeeree, "Screening pure cultures by testing starch hydrolysis and alcohol fermentation for developing sweeten rice(Khaomak) Beverage", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48 (2010) - จันทิมา หอมกลบ, Supanida Winitchai, Hathairat Rimkeeree, Nakorn Luangprasert, Vichai Haruthaithanasan, "Free Radical Scavenging Capacity, Tyrosinase Inhibition Activity and Total Phenolics Content of Ethyl Acetate Extracts from Indian Gooseberry (<i>Phyllanthus emblica</i> L.) in Thailand", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48 (2010) - สรัลรัตน์ พวงบริสุทธิ์, Hathairat Rimkeeree, Supanida Winitchai, Vichai Haruthaithanasan, Sukuntaros Tadakittisarn, "Developments of Anti-aging Cream Product with Silk Protein Niosomes", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 49 (2011) - นางสาวจันทิมา หอมกลบ, Hathairat Rimkeeree, Supanida Winitchai, Nakorn Luangprasert, Vichai Haruthaithanasan, "Development of Rice Bran Wax Lip Gloss Containing Liposome of Indian Gooseberry (<i>Phyllanthus emblica</i> L.) Extracts", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 49: สาขาอุตสาหกรรมเกษตร (2011) - ลักขิกา คำศรี, Withida Chantrapornchai, Hathairat Rimkeeree, "Study on Consumption Behavior and Attitude of Fruit Pie Filling Products and Their Categorization Using Cluster Analysis Technique", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 49 : สาขาอุตสาหกรรมเกษตร (2011) - Supanida Winitchai, Hathairat Rimkeeree, Dumrongsak Aryuwananon, น.ส. ธัญลักษณ์ ศรีสาราญ, "Free Radical Scavenging Activity, Tyrosinase Inhibition Activity and Physico-Chemical Composition of Rice Bran Oil: The Riceberry", การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 11 (2012) - Phallaphat Nilsuwankosit, Hathairat Rimkeeree, Thongchai Suwonsichon, Supanida Winitchai, Dumrongsak Aryuwananon, "Characteristics of niosomes entrapped with Eri silk (<i>Samia ricini</i>) fibroin", Natural Products Research and Development Center (NPRDC), Science and Technology Research Institute (STRI) (2012) - ปิ่นอุทัย เตียงพิทยากร, Withida Chantrapornchai, Hathairat Rimkeeree, "Texture improvement of soybean meal cake by gluten", การประชุมเสวนาผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 25 (2012) - Punlapa Vutdhipapornkul, Hathairat Rimkeeree, Vichai Haruthaithanasan, Sukuntaros Tadakittisarn, Dumrongsak Aryuwananon, Supanida Winitchai, "Development of niosomes entrapped with Riceberry bran protein hydrolysate", Natural Products Research and Development Center (NPRDC), Science and Technology Research Institute (STRI), Chiang Mai University, Chiang Mai, 28-30 Nov. 2012 (2012) - Warisa Anukit, Hathairat Rimkeeree, Supanida Winitchai, Vichai Haruthaithanasan, Sukuntaros Tadakittisarn, "Optimisation of extraction conditions for phenolic compounds and antioxidant capacity from bananas (<i>Musa acuminata</i> [AAA group] Gros Michel) peels", Natural Products Research and Development Center (NPRDC), Science and Technology Research Institute (STRI) (2012) - พัลลภิช นิลสุวรรณโฆษิต, Thongchai Suwonsichon, Hathairat Rimkeeree, Supanida Winitchai, "Development of facial treatment serum product containing niosome of fibroin hydrolysate from Eri silk cocoon", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 52 (2014) - มัญชมน อุตโม, Vichai Haruthaithanasan, Supanida Winitchai, Hathairat Rimkeeree, "Development of reduced dark and anti-aging skin care night cream containing liposome of Indian gooseberry (<i>Phyllanthus emblica</i> L.) extract", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 52 (2014) - PUNLAPA VUTDHIPAPORNKUL, Hathairat Rimkeeree, Vichai Haruthaithanasan, Sukuntaros Tadakittisarn, Supanida Winitchai, "Development of lip gloss containing niosome of riceberry bran protein hydrolysates", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 52 (2014) - Supanida Winitchai, ดร.กรวิรินทร์วิชัย บุญพิสุทธิ์นันท์, Hathairat Rimkeeree, PUNLAPA VUTDHIPAPORNKUL, "Niosomes Entrapped with purple rice oil (<i>Oryza sativa</i>) and Bioactive of purple rice oil niosome for Serum Products application used", การนำเสนอผลงานวิจัย โครงการวิจัยทุนอุดหนุนวิจัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประจำปีงบประมาณ 2557 (2015) - ลดาวรรณ จันทสงห์, Hathairat Rimkeeree, PISIT DHAMVITHEE, "Study of Behaviors, Attitudes, Factors Affecting Purchase, and Demands from Consumers for Jelly Products Using Questionnaires", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 53 ระหว่างวันที่ 3-6 กุมภาพันธ์ 2558 (2015) - กมลวรรณ แจ่มมีศิลป์, Hathairat Rimkeeree, "Comparison of the properties of black rice bran oil (Riceberry and Homnil) and Commercial rice bran oil", การประชุมวิชาการระดับชาติงานเกษตรแฟร์นนทบุรีอีสาน ครั้งที่ 3 "วิชาการก้าวหน้า ภูมิปัญญาแห่งลุ่มน้ำโขง" (2015) 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<p>ชื่อ นางหทัยรัตน์ ริมศิริ</p>	
<p>ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์</p>	<p>สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร</p>
<ul style="list-style-type: none"> - ปรีชญา กรรณสุด, Hathairat Rimkeeree, Supanida Winitchai, Sukuntaros Tadakittisarn, "Development of Cleansing Serum Containing Niosome of Riceberry Bran Oil", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 53 (2015) - นางสาวญาณดา พวงศิริ, Thepkunya Harnsilawat, Hathairat Rimkeeree, Anuvat Jangchud, "Effect of ingredients on qualities of lotion product containing coconut oil", การประชุมวิชาการครั้งที่ 55 ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2017) - นางสาวชญญา บางโชคดี, Sukuntaros Tadakittisarn, Hathairat Rimkeeree, "Optimal Condition for Phenolic Extraction from Fingerroot (Boesenbergia pandurata) Using Pectinase Enzyme", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตร ศาสตร์ ครั้งที่ 56 สาขา อุตสาหกรรมเกษตร (2018) - ธิญลักษณ์ สีลาจันทร์, Sukuntaros Tadakittisarn, Hathairat Rimkeeree, "Characterization and Anti-Cancer Cells Activities of Albumin Protein Extract from Khao Dawk Mali 105 Rice Bran", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตร ศาสตร์ ครั้งที่ 56 สาขาอุตสาหกรรมเกษตร (2018) - นางสาวลาภิน หงษ์คำดี, Hathairat Rimkeeree, Supanida Winitchai, "The survey for behavior and demand of women over 50 years of age for facial serum containing natural ingredients extract", การประชุมวิชาการครั้งที่ 59 (The 59th KU Annual Conference) (2021) - นางสาวชลิดา ตาน้อย, Hathairat Rimkeeree, Aussama Soontrunnarudrungsri, "Development of natural growing media from agricultural waste materials for consumers in Bangkok", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 60 (2022) <p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Penkwan Chompreeda, นางวราภรณ์ ฤทธกรเกียรติ, Hathairat Rimkeeree, "PREFERENCE MAPPING OF COMMERCIAL GREEN TEA WITH ROASTED BROWN RICE FOR THAI CONSUMERS", Summer Program In Sensory Evaluation 2009 (SPISE 2009) (2009) - Hathairat Rimkeeree, Vichai Haruthaithanasan, Supanida Winitchai, Sukuntaros Tadakittisarn, ฤลาดี ศิลป์ประดิษฐ์, "Optimization of Rice Bran Protein Hydrolysate Production Using Alcalase", Food Innovation Asia Conference 2009, 11th Agro-Industrial Conference (2009) - นาง วราภรณ์ วิทยาพร, Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Hathairat Rimkeeree, "Aroma and flavor characteristics of green tea combined with roasted brown rice: correlating data from a descriptive trained panel and an electronic nose", IFT 2010 (2010) - นางสาวมัณฑมน อุดโม , Hathairat Rimkeeree, Vichai Haruthaithanasan, Nakorn Luangprasert, Supanida Winitchai, "Entrapment of P.emblica extract in Liposome by microfluidization", International Federation of Societies of Cosmetic Chemists (IFSCC) (2011) - Penkwan Chompreeda, Vichai Haruthaithanasan, Hathairat Rimkeeree, ดร.วราภรณ์ วิทยาภรณ์, "Development of Thai green tea combined with roasted Hom-mali brown rice for Thai consumer", 2nd International Seminar on Food & Agricultural Science (ISFAS 2012) (2012) - นางสาวต้องตา เอกพันธุ์พงษ์, นางสาวสุทัตตา อารีย์กิจ, นายเฉลิมพันธุ์ ธรรมโสภินท์กุล, Hathairat Rimkeeree, Pitiporn Ritthiruangdej, "Effect of partial substitution of wheat flour with taro flour on batter rheology and doughnut cake qualities", The 15th FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2013 (2013) - นางสาวโสภิตา พุ่มแจ่ม, Hathairat Rimkeeree, Pitiporn Ritthiruangdej, "Development of gluten-free cookie from unripe banana flour", The 18th Food Innovation Asia Conference 2016 (FIAC 2016) (2016) - ภาวินี แยมเพ็ง, Supanida Winitchai, Hathairat Rimkeeree, "Study of chemical composition and antioxidant properties of Sangyod and Tubtimchumpae rice bran oil", Proceedings of International conference on biodiversity. (IBD2019) (2019) - นางสาวยลหทัย วงษ์แก้ว , Withida Chantrapornchai, Hathairat Rimkeeree, "Market Survey and a Study of Consumer Behavior and Attitudes towards Reduced Calorie Foods.", The 21st Food Innovation Asia Conference 2019 (FIAC 2019) <p>Future Food Innovation for Better Health and Wellness (2019)</p> <ul style="list-style-type: none"> - UDOMLAK SUKATTA, Prapassorn Rugthaworn, Hathairat Rimkeeree, Withida Chantrapornchai, สุพัฒน์ชลิ สิริโชคกรกิตดี, "COMPARISON OF CONVENTIONAL AND ACCELERATED SOLVENT EXTRACTION METHODS ON BIOACTIVE COMPOUNDS AND ANTIOXIDANT ACTIVITIES FROMRICEBERRY BRAN", ASEAN Bioenergy and Bioeconomy Conference 2020:Sustainable Bioresources for Green Energy and Economy (2020) - Supanida Winitchai, ภาวินี แยมเพ็ง, Hathairat Rimkeeree, Natedao Musigamart, Warawut Suphamitmongkol, Naddamas Tomon, Siriluck Liengprayoon, "DEVELOPMENT OF NANOEMULSION FOR ELDERLY SKINCARE PRODUCT FROM SANGYOD AND TUBTIMCHUMPAE RED RICE BRAN OIL", ASEAN Bioenergy and Bioeconomy Conference 2020: Sustainable Bioresources for Green Energy and Economy (2020) - สิทธิธร ศรีศุภฤกษ์, Hathairat Rimkeeree, Withida Chantrapornchai, "Product development of reduced-fat brownie and supplemented with Monacolin from red yeast rice.", The 23rd Food Innovation Asia Conference 2021 (FIAC 2021) (2021) - นางสาวปฐมภรณ์ อ่อนรักษ์, Withida Chantrapornchai, Hathairat Rimkeeree, "Market survey and a study of consumer behavior, attitudes and needs towards plant-based nuggets", The 24th Food innovation Asia Conference 2022 (FIAC 2022) (2022) - Lapin Hongkumdee1, Hathairat Rimkeeree, Supanida Winitchai, "Improvement of skin moisture and elasticity of emulsion containing tea seed oil, moringa oil, rice bran albumin extract and red algae extract", International Conference and Exhibition on Pharmaceutical Sciences and Technology 2022 (2022) 	
<p>รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์</p> <ul style="list-style-type: none"> - รางวัลชมเชย ประจำปี 2555 เรื่อง "น้ำพริกกะปิก้อน" จาก กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางหทัยรัตน์ ริมศิริ	
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<ul style="list-style-type: none">- Bronze Medal Award in 2015 Taipei International Invention Show & Technomart Contest ประจำปี 2558 เรื่อง "Kanom-Tan: Prolonged Shelf Life and Microwavable Traditional Thai Snack Product form Ripe Palmyra Fruit Pulp" จาก the Taiwan External Trade Development Council (TAITRA)- รางวัล Grand Prize โครงการประกวดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ระดับนิสิต นักศึกษา ครั้งที่ 4 ประจำปี 2559 (KU-KCG Innovation AI Contest 2015) โดย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ร่วมกับ บริษัทเคซีจี คอร์ปอเรชั่น จำกัด Food for Elderly ประจำปี 2559 เรื่อง "ไข่ออนเซ็นในน้ำซูปลาแพนกาเซียสดอร์รี่" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ร่วมกับ บริษัท บริษัทเคซีจี คอร์ปอเรชั่น จำกัด- รางวัลชนะเลิศในหัวข้อ Street Food Innovation รุ่น Light Weight (ระดับปริญญาตรี หรือ เทียบเท่า)จากการประกวดแข่งขันผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหารในโครงการ Food Innopolis Innovation Contest 2022 Street Food Innovation ประจำปี 2565 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ ผัดไทยยากิ พร้อมรับประทาน" จาก สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) โดยเมืองนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis)- รางวัลชนะเลิศ Product Development ประจำปี 2566 เรื่อง "Pepperra: Plant based functional ice cream with yeast protein and bell pepper จากการประกวด ASEAN-ASSET FIN-TU 2023 Product Development Competition" จาก Queen's University Belfast, สวทช. และมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์	
รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ	
<ul style="list-style-type: none">- ผลงานระดับชมเชย สาขาอุตสาหกรรมเกษตร ประจำปี 2558 เรื่อง "การพัฒนาผลิตภัณฑ์ลิปกลอสที่มีส่วนผสมของนีโอโซมโปรตีนไฮโดรไลสจากรำข้าวไรซ์เบอร์รี่" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2548 - 19 กันยายน 2567