

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางสาววรรณวิมล คล้ายประดิษฐ์	สังกัด ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	
การดำรงตำแหน่งบริหาร	
ส.ค. 2566 - ส.ค. 2570	รองคณบดีฝ่ายวิเทศสัมพันธ์ คณะประมง
ก.ค. 2558 - ก.ค. 2562	รองคณบดีฝ่ายวิเทศสัมพันธ์ คณะประมง
ก.ค. 2554 - ก.ค. 2558	รองคณบดีฝ่ายวิเทศสัมพันธ์ คณะประมง
ก.ค. 2550 - ก.ค. 2554	รองคณบดีฝ่ายวิเทศสัมพันธ์และประชาสัมพันธ์ คณะประมง
การศึกษา Ph.D. (Food Science) , University of Georgia , U.S.A., วท.ม. (ผลิตภัณฑืประมง) , มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ , ไทย, วท.ม. (ประมง) , มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ , ไทย,	
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ การใช้ประโยชน์จากเศษเหลือของสัตว์น้ำ	
งานสอน	
Advan.Res.Met.in Fish.Products Science & Tech Advance Research Methods in Fishery Product Science an Advanced Fish Processing Advanced Fishery Product Analysis Advanced Research Methods in Fishery Products Basic Research Techniques in Fishery Products Bio-Product from Aquatic Resources Fish Oils Fish Preservation Fishery Nutrition Fishery Product Nutrition Fishery Products Analysis II Instruments in Fishery Product Research Marine Func. Ing. Food&Pet Food Industry Marine Functional Ingredients for Food and Pet Food In Marine Nutraceuticals & Functional Foods Practicum Prin.of Post-Harvest & Fishery Product Tech. Principles of Post-Harvest & Fishery Product Technolog Principles of Post-Harvest and Fish Processing Technol Principles of Post-Harvest and Fish Processing Technology Principles of Technology in Fishery Products Research Methods Fish.Product Science Tech. Research Methods in Fishery Product Science and Techno Research Methods in Fishery Product Science and Technology Research Methods in Fishery Products Sawasdee Seafood Seafood Nutrition Seminar Special Problems เทคนิคการวิจัยพื้นฐานทางผลิตภัณฑืประมง เทคนิควิจัยพื้นฐานทางผลิตภัณฑืประมง สัมมนา	
โครงการวิจัย	
ปี 2551-2552 การใช้เทคโนโลยีการกักเก็บ เพื่อควบคุมการปลดปล่อยสารให้กลิ่นรสสำหรับผลิตภัณฑ์ทูน่าบรรจุกระป๋อง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากคณะประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	
ปี 2551-2553 การเพิ่มมูลค่าการใช้ประโยชน์ให้กับเศษเหลือ (น้ำเลือด) ที่ได้จากกระบวนการผลิตปลาทูน่าบรรจุกระป๋อง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย	
ปี 2552-2555 การพัฒนาวิธีการกักเก็บโนซินเพื่อประยุกต์ใช้ในการยับยั้งแบคทีเรียก่อโรคที่พบในอาหารหมักพื้นเมือง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา	
ปี 2553 การใช้เทคโนโลยี encapsulation ร่วมกับ ultrasonic atomizer เพื่อควบคุมการปลดปล่อยกลิ่นรส ในผลิตภัณฑ์ทูน่าบรรจุกระป๋อง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2553 การสกัดส่วนประกอบฟังก์ชันัลจากสาหร่าย โดยวิธีสกัดด้วยของไหลวิกฤตยิ่งยวด (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางสาววรรณวิมล คล้ายประดิษฐ์	สังกัด ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง
ปี 2554	การใช้เทคโนโลยีเอ็นแคปซูลชันเพื่อเพิ่มความคงตัวให้กับแอสตาแซนธินธรรมชาติ เพื่อประโยชน์ในการใช้เป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2555	การผลิตน้ำมันปลาเซลมอนที่ผ่านการปรับโครงสร้างของกรดไขมันสำหรับเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2554-2556	การเพิ่มความคงตัวและการควบคุมการปลดปล่อยสารแอนติออกซิแดนท์ เพื่อใช้ประโยชน์ในอุตสาหกรรมอาหาร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา
ปี 2555-2556	การผลิตน้ำมันปลาเซลมอน และการปรับโครงสร้างกรดไขมันในน้ำมันปลาเซลมอนสำหรับเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2555-2556	การประยุกต์ใช้สารออกฤทธิ์จากธรรมชาติในการควบคุมการเสื่อมคุณภาพของสัตว์น้ำ และยับยั้งแบคทีเรียก่อโรคในระบบทางเดินอาหารที่พบปนเปื้อนในสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ ภายใต้ชุดโครงการ การพัฒนาเทคโนโลยีชีวภาพทางการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำและการจัดการความเสี่ยงของผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ จากการเพาะเลี้ยง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2556-2557	การพัฒนาเทคโนโลยีทางชีวภาพเพื่อลดสารเคมีที่เป็นอันตรายในอาหารเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากJapan International Cooperation Agency (JICA)
ปี 2557-2558	การเพิ่มความคงตัวและประสิทธิภาพในการใช้ประโยชน์น้ำมันปลาโดยการกักเก็บในไลโปโซม (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)
ปี 2557-2558	การเพิ่มมูลค่าให้กับเศษเหลือจากอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำ โดยการผลิตเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากเงินรายได้ส่วนกลาง มก.
ปี 2557-2558	การวิจัยและพัฒนาเพื่อใช้ประโยชน์และเพิ่มมูลค่าส่วนเหลือจากอุตสาหกรรมแปรรูปปลาเซลมอน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)
ปี 2556-2557	การใช้เทคโนโลยีเอ็นแคปซูลชันในการเพิ่มความคงตัวให้กับแอสตาแซนธินธรรมชาติ สำหรับการนำไปประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์อาหาร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท เซเรบอส (ประเทศไทย) จำกัด และมูลนิธิเซเรบอสเพื่อการวิจัยสุขภาพของคนไทย
ปี 2557	การกักเก็บแอสตาแซนธินในไลโปโซมเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการดูดซึมในร่างกาย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2558-2561	การพัฒนาเครื่องต้มชนิดผงและผลต่อการปกป้องโรคอัลไซเมอร์ที่เกิดจากการเหนี่ยวนำในสัตว์ทดลอง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2559-2560	การพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากเศษเหลืออุตสาหกรรมแปรรูปกุ้งขาว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2559	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เสริมอาหารชนิดใหม่จากแอสตาแซนธินสกัดจากเปลือกกุ้งขาว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2560	การพัฒนาเครื่องต้มชนิดผงจากแอสตาแซนธิน และผลต่อการปกป้องโรคอัลไซเมอร์ที่เกิดจากการเหนี่ยวนำในสัตว์ทดลอง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2560-2561	การพัฒนาการผลิตสารให้กลิ่นรสชาบิงสำหรับใช้ในอุตสาหกรรมอาหารบรรจุกระป๋อง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2560-2561	การพัฒนาผงเลือดปลาทูน่า และการประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์อาหาร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0
ปี 2560-2561	การสกัดสารแอสตาแซนธินจากเศษเหลือของอุตสาหกรรมแปรรูปกุ้ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2561	การขยายกำลังการผลิตผงเลือดปลาทูน่า และการประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์ Pet food (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
ปี 2561-2562	การใช้ประโยชน์น้ำมันปลาดิบที่ได้จากกระบวนการผลิตปลาป่นเพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์น้ำมันปลารูปแบบใหม่ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)
ปี 2562	การพัฒนาผงเลือดปลาทูน่าและประสิทธิภาพในการต้านการอักเสบ (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2562	การแยก anserine และ carnosine จากเศษเหลือกระบวนการผลิตปลาทูน่า (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2562	สารที่มีสมบัติเชิงฟังก์ชันจากผลพลอยได้การแปรรูปสัตว์น้ำ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2563-2564	การพัฒนาผงเลือดปลาทูน่าและประสิทธิภาพในการต้านการอักเสบ (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข)
ปี 2563-2564	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไฮโดรไลเซตจากเศษเหลือเลือดปลาทูน่าของกระบวนการผลิตปลาทูน่าบรรจุกระป๋อง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข)
ปี 2563-2564	การแยก anserine และ carnosine จากเศษเหลือกระบวนการผลิตปลาทูน่า (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข)
ปี 2565	การพัฒนาผงดับปลาทูน่าเพื่อเป็นแหล่งโปรตีนทางเลือก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2565	การพัฒนาส่วนประกอบฟังก์ชันที่มีสมบัติเชิงหน้าที่เฉพาะจากส่วนเหลือของอุตสาหกรรมแปรรูปปลาทูน่าบรรจุกระป๋อง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<p>ชื่อ นางสาววรรณวิมล คล้ายประดิษฐ์</p> <p>ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์</p>	<p>สังกัด ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง</p>
<p>ปี 2565 การพัฒนาสารประกอบเปปไทด์จากไขปลาทูน่าเพื่อเป็นสารช่วยเพิ่มรสชาติในอาหาร (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2566-2567 การศึกษาคุณค่าทางโภชนาการของปลิงขาว (Holothuria scabra) ที่ได้จากการเพาะเลี้ยงและการจับจากธรรมชาติ และการปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์ปลิงขาวแห้งสูงเชิงพาณิชย์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)</p> <p>ปี 2567-2568 การบริหารจัดการ RAINS for Central Food Valley by KU (Innovative Process, Healthy Foods and Waste Utilization) ประจำปี 2567 (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)</p> <p>ปี 2568 การปรับปรุงสมบัติเชิงหน้าที่ของส่วนประกอบจากกลิ่นทะเล และการประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2568 การพัฒนาส่วนประกอบที่มีสมบัติเชิงหน้าที่ชนิดใหม่จากกลิ่นทะเล (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p>	
<p>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</p>	
<p>ระดับชาติ</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - อัชฌา ปานแก้ว, สรวิศ เผ่าทองสุข, Wanwimol Klaypradit, Jintana Salaenoi, "Duration of storage of Thalassiosira sp. for shrimp larviculture", วารสารแก่นเกษตร 39 (4) (2011) - วสันต์ สมิณท์ลี, ปณิดา บรรจงสินศิริ, Jantana Praiboon, Wanwimol Klaypradit, "กิจกรรมการต้านอนุมูลอิสระของสารสกัดหยาบจากสาหร่ายพวงองุ่น (Caulerpa lintillifera) สำหรับายทุน (Sargassum oligocystum) และสาหร่ายเขากวาง (Garcilaria changii)", วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม 9 (1) (2014) 63-75 - Wanwimol Klaypradit, Wanchai Worawattanamateekul, ถกลรัตน์ ทักขิมา, วาธิณี อินทรพงษ์วัฒน์, "Characterization of refine oils from Atlantic Salmon belly as affected by degumming", Kasetsart University Fisheries Research Bulletin 38 (3) (2014) 1-15 - อนันท์ตา แสงสุริยวงษ์, มารุจ ลิ้มปะวัฒนะ, Dalad Siriwan, ภัสราภา แก้วเนิน, Wanwimol Klaypradit, "Effects of Phospholipid Concentration and Mixing Methods on Properties of Astaxanthin Extract-loaded Liposomes", วารสารเกษตร 32 (3) (2016) 421-433 - จักรภัทร เอ่งล่อง, Wanchai Worawattanamateekul, Wanwimol Klaypradit, มารุจ ลิ้มปะวัฒนะ, "Physicochemical Properties and Stability of Liposomal Fish Oils as Affected by Phospholipid Concentrations", วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 26 (5) (2018) 822-833 - มัณฑิรา สะวังจ, Tantawan Pirak, Wanwimol Klaypradit, "Development of Tuna Blood Powders from By-Product of Canned Tuna Processing", วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 27 (5) (2019) 874-888 - ถกลรัตน์ ทักขิมา, Wanwimol Klaypradit, มารุจ ลิ้มปะวัฒนะ, เพ็ญญา ชลปฐมพิกุลเลิศ, "Physicochemical and Microbiological Qualities of Mix-fruit Juice Beverage Powder Incorporated with Astaxanthin under Different Storage Conditions", วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 28 (5) (2020) 806-819 - ชวนนท์ กวีวัฒน์, Wanchai Worawattanamateekul, มารุจ ลิ้มปะวัฒนะ, Wanwimol Klaypradit, "Color and Odor Reduction of Fish Oil Obtained from Fish Meal Production", วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม 16 (1) (2021) 43-58 	
<p>ระดับนานาชาติ</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - Mathana Sangjindavong, Pranisa Chuapoehuk, Jiraporn Runglerdkriangkrai, Wanwimol Klaypradit, Daungdoen Vareevanich, "Fermented Fish Product (Pla-ra) from Marine Fish and Preservation", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 42 (1) (2008) 129-136 - Wanwimol Klaypradit, Dr. Yao-Wen Huang, "Fish Oil Encapsulation with Chitosan Using Ultrasonic Atomizer", LWT - Food Science and Technology 41 (6) (2008) 1133-1139 - Wanwimol Klaypradit, Soraya Kerdpi boon, Rakesh K. Singh, "Application of artificial neural networks to predict the oxidation of menhaden fish oil obtained from Fourier transform infrared spectroscopy method.", Food and Bioprocess Technology 4 (3) (2011) 475-480 - พุฒิยา รัตนศิริวัฒน์, Wanchai Worawattanamateekul, Wanwimol Klaypradit, "Properties of encapsulated wasabi flavour and its application in canned food", International Journal of Food Science and Technology 48 (4) (2013) 749-757 - ถกลรัตน์ ทักขิมา, มารุจ ลิ้มปะวัฒนะ, Wanwimol Klaypradit, "Astaxanthin encapsulated in beads using ultrasonic atomizer and application in yogurt as evaluated by consumer sensory profile", LWT-Food Science and Technology 62 (-) (2015) 431-437 - ชุกพิล กือโด, อนันท์ตา แสงสุริยวงษ์, Wanwimol Klaypradit, ดร.วรมย์ณลิน ทิพย์มณี, ดร.เพ็ญญา ชลปฐมพิกุลเลิศ, "Effects of Astaxanthin from Litopenaeus Vannamei on Carrageenan-Induced Edema and Pain Behavior in Mice", Molecules - (-) (2016) --- - Boonsong, S., Wanwimol Klaypradit, Pongtep Wilaipun, "Antioxidant activities of extracts from five edible mushrooms using different extractants", Agriculture and Natural Resources 50 (2) (2016) 89-97 - Kuedo, Z, Sangsuriyawong, A, Wanwimol Klaypradit, Tipmanee, V, Chonpathompikunlert, P, "Effects of Astaxanthin from Litopenaeus Vannamei on Carrageenan-Induced Edema and Pain Behavior in Mice", MOLECULES 21 (3) (2016) - Ritto, D, Tanasawet, S, Singkhorn, S, Wanwimol Klaypradit, Hutamekalin, P, Tipmanee, V, Sukketsiri, W, "Astaxanthin induces migration in human skin keratinocytes via Rac 1 activation and RhoA inhibition", NUTRITION RESEARCH AND PRACTICE 11 (4) (2017) 275-280 - นงพงา แสงเจริญ, Wanwimol Klaypradit, Pongtep Wilaipun, "Antimicrobial activity optimization of nisin, ascorbic acid and ethylenediamine tetraacetic acid disodium salt (EDTA) against Salmonella Enteritidis ATCC 13076 using response surface methodology", Agriculture and Natural Resources 51 (5) (2017) 355-364 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางสาววรรณวิมล คล้ายประดิษฐ์	สังกัด ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	
<ul style="list-style-type: none"> - Sangsuriyawong, A., Limpawattana, M., Dalad Siriwan, Wanwimol Klaypradit, "Properties and bioavailability assessment of shrimp astaxanthin loaded liposomes", <i>Food Science and Biotechnology</i> 28 (2) (2019) 529-537 - สุธาสิณี ชื่นทอง, วิภาพร พัฒน์เวช, อุบล ฤกษ์อำ, Yaowapha Waiprib, Wanwimol Klaypradit, "In Vitro Antioxidant, Antityrosinase, and Cytotoxic Activities of Astaxanthin from Shrimp Waste", <i>antioxidants</i> 8 (5) (2019) 128 - ถกลรัตน์ ทักขิมา, เพ็ญภา ชลปฐมพิกุลเลิศ, มรกต สร้อยระย้า, พิไลวรรณวดี หุดะเมขลิน, มารุจ ลิมปะวัฒนะ, Wanwimol Klaypradit, "Effects of astaxanthin from shrimp shell on oxidative stress and behavior in animal model of Alzheimer's disease", <i>marine drugs</i> 17 (11) (2019) 628 - Pongchawanwong, S., Wanwimol Klaypradit, Li, Q., Wang, J., Hou, H., "Interaction effect of phenolic compounds on Alaska Pollock skin gelatin and associated changes", <i>LWT</i> 133 (-) (2020) 110018 - สุภิตา ธนะเสวตร, วนิดา สุขเกษศิริ, เพ็ญภา ชลปฐมพิกุลเลิศ, Wanwimol Klaypradit, มรกต สร้อยระย้า, พิไลวรรณวดี หุดะเมขลิน, "Apoptotic effect of astaxanthin from white shrimp shells on lung cancer A549 cells", <i>Tropical Journal of Pharmaceutical Research</i> 19 (9) (2020) 1835-1842 - Wanwimol Klaypradit, มัณฑิรา สะวีจ, นังมัย สะสกุล, เพ็ญภา ชลปฐมพิกุลเลิศ, มารุจ ลิมปะวัฒนะ, วนิดา สุขเกษศิริ, "Tuna Blood Inhibits Lipopolysaccharide-induced Inflammatory Mediators in RAW264.7 Macrophages", <i>Functional Foods in Health and Disease</i> 11 (4) (2021) 201-212 - Suwannasingha, N., Kantavong, A., Suriyan Tunkijjanukij, Aenglong, C., Liu, H.-B., Wanwimol Klaypradit, "Effect of calcination temperature on structure and characteristics of calcium oxide powder derived from marine shell waste", <i>Journal of Saudi Chemical Society</i> 26 (2) (2022) - Aenglong, C., Wang, Y.-M., Limpawattana, M., Sukketsiri, W., Tang, Q.-J., Wanwimol Klaypradit, Kerdpi boon, S., "Synthesis of soluble calcium compound from skipjack tuna bones using edible weak acids", <i>LWT</i> 162 (-) (2022) - Phetchthumrongchai, T., Niti Chuchird, Roytrakul, S., Chintong, S., Wanwimol Klaypradit, "Physical, chemical composition and umami compound of dried immature and mature roes of skipjack tuna (<i>Katsuwonus pelamis</i>)", <i>Fisheries and Aquatic Sciences</i> 25 (7) (2022) 390-402 - Kuedo, Z., Chotphruehipong, L., Raju, N., Reudhabadh, R., Benjakul, S., Chonpathompikunlert, P., Wanwimol Klaypradit, Hutamekalin, P., "Oral Administration of Ethanolic Extract of Shrimp Shells-Loaded Liposome Protects against ABeta-Induced Memory Impairment in Rats", <i>Foods</i> 11 (17) (2022) - Chotigavin, N., Kerr, W.L., Wanwimol Klaypradit, Kerdpi boon, S., "Sous-vide meat properties as a function of physical and surface changes during processing", <i>Asia-Pacific Journal of Science and Technology</i> 27 (5) (2022) - Phetchthumrongchai, T., Tachapuripunya, V., Chintong, S., Roytrakul, S., Teerasak E-kobon, Wanwimol Klaypradit, "Properties of Protein Hydrolysates and Bioinformatics Prediction of Peptides Derived from Thermal and Enzymatic Process of Skipjack Tuna (<i>Katsuwonus pelamis</i>) Roe", <i>Fishes</i> 7 (5) (2022) - ชณิตา จีระกุล, Lalitphan Kitsanayanyong, Juta Mookdasanit, Wanwimol Klaypradit, Pramvadee Tepwong, "Functional Properties and Bioactivities of Protein Powder Prepared from Skipjack Tuna (<i>Katsuwonus pelamis</i>) Liver Using the pH Shift Process", <i>Polish Journal of Food and Nutrition Sciences</i> 72 (4) (2022) 347-359 - ดร.นงพงา แสงเจริญ, Wanwimol Klaypradit, Pongtep Wilaipun, "Antimicrobial activity of microencapsulated nisin with ascorbic acid and ethylenediaminetetraacetic acid prepared using double emulsion and freeze-drying technique against <i>Salmonella</i> Enteritidis ATCC 13076 in culture broth and minced fish", <i>Agriculture and Natural Resources</i> 57 (1) (2023) 65-76 - Saetan, S., Sukketsiri, W., Chonpathompikunlert, P., Wanwimol Klaypradit, Hawangjoo, M., Ngasakul, N., Tanasawet, S., "Antiproliferative and apoptotic effect of tuna blood on human lung cancer A549 cells via p38 MAPKs and Akt pathway", <i>Journal of King Saud University - Science</i> 35 (5) (2023) - Chintong, S., Sukosi, K., Saengrung, J., Limpawattana, M., Wanwimol Klaypradit, "Development of Encapsulated Wasabi Flavor for Resistance in High Temperature Condition", <i>Trends in Sciences</i> 20 (9) (2023) - Chakkapat Aenglong, Tang, Q.-J., Supita Tanasawet, Wanwimol Klaypradit, Wanida Sukketsiri, "Osteogenic properties and anti-osteoporosis activity of calcium hydroxyapatite from <i>Katsuwonus pelamis</i> bone and its water-soluble forms", <i>Fisheries Science</i> 89 (6) (2023) 837-852 - Rizki, I.N., Wanwimol Klaypradit, Patmawati, "Utilization of marine organisms for the green synthesis of silver and gold nanoparticles and their applications: A review", <i>Sustainable Chemistry and Pharmacy</i> 31 (2023) - Aenglong, C., Ngasakul, N., Limpawattana, M., Sukketsiri, W., Chockchaisawasdee, S., Stathopoulos, C., Tanasawet, S., Wanwimol Klaypradit, "Characterization of novel calcium compounds from tilapia (<i>Oreochromis niloticus</i>) by-products and their effects on proliferation and differentiation of MC3T3-E1 cells", <i>Journal of Functional Foods</i> 100 (2023) - Chotigavin, N., Kerr, W.L., Wanwimol Klaypradit, ดร.โสรยา เกิดพิบูลย์, "Novel sous-vide pressure technique affecting properties of local beef muscle", <i>LWT</i> 175 (2023) - Aenglong, C., Woonnoi, W., Tanasawet, S., Wanwimol Klaypradit, Sukketsiri, W., "Impact of Time and Enzyme Concentration on Sangyod Rice Bran Hydrolysate: Phytochemicals, Antioxidants, Amino Acids, and Cytotoxicity", <i>Rice</i> 17 (1) (2024) - Yanyium, N., Sukketsiri, W., Chonpathompikunlert, P., Wanwimol Klaypradit, Saetan, J., Marais, S., Tanasawet, S., "Evaluation of Encapsulated Astaxanthin from White Shrimp Shells (<i>Litopenaeus vannamei</i>) on Hepatotoxicity", <i>Sains Malaysiana</i> 53 (2) (2024) 239-248 - Jeerakul, C., Lalitphan Kitsanayanyong, Nantipa Pansawat, Sumitra Boonbumrung, Wanwimol Klaypradit, Pramvadee Tepwong, "Effects of different preparation methods on the physical, chemical and functional properties of protein powders from Skipjack tuna (<i>Katsuwonus pelamis</i>) liver", <i>Food Research</i> 8 (2) (2024) 64-77 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<p>ชื่อ นางสาววรรณวิมล คล้ายประดิษฐ์</p> <p>ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์</p>	<p>สังกัด ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Rungruang, P., Rodthayoy, D., Hawangjoo, M., Wanwimol Klaypradit, Chonpathompikunlert, P., Sansri, V., Uthayopas, C., Sroyraya, M. , "Alleviative and Anti-Inflammatory effects of tuna blood hydrolysates on MPP+ and TNF-alpha - induced Parkinson-Like disease model through the regulation of Keap1-Nrf2 antioxidant pathway and apoptosis", Journal of Functional Foods 116 (-) (2024) 106134 - Nareerat Sunton, Chakkapat Anglong, Maruj Limpawattana, Wen-Can Huang1, Xiangzhao Mao, Wanwimol Klaypradit, "Organic Acid-based Natural Deep Eutectic Solvents: A Comparative Study for Chitin Extraction from Crab Shells By-product", Journal of Fisheries and Environment 48 (3) (2024) 92-107 - Meeparn, P., Aenglong, C., Savitree Ratanasumawong, Wanwimol Klaypradit, Soraya Kerdpiboon, "Effect of fortified calcium compounds from oyster shell on the quality of tapioca pearls", Food Chemistry 463 (2025) 	
<p>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</p>	
<p>ระดับชาติ</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - Suwat Netjaroen, Pattama Ratana-arporn, Wanwimol Klaypradit, Suriyan Tunkijjanukij, Alongot Intarachart, "Seasonal changes in physical characteristics, chemical composition and fatty acid profiles of green mussel (<i>Perna viridis</i> Linnaeus., 1758)", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 47 (2009) - ดร.มารุจ ลิ้มปะวัฒน์, Wanwimol Klaypradit, Prof.Yao-Wen huang, "MICROSTRUCTURAL EXAMINATION OF ENCAPSULATED TUNA OILS", 39 th Congress on science and technology of thailand (2013) - Pimtip Powirode, Juta Mookdasanit, Wanwimol Klaypradit, Sumitra Boonbumrung, "Characterization the volatiles components of Tom Yum essential oil isolated from Supercritical Fluid Extraction and Steam Distillation", The 8th Thailand –Taiwan Bilateral Conference on “Science Technology and Innovation for Sustainable Tropical Agriculture and Food”. (2014) - เจนจุฬา บุญญานุสิทธิ์, Wanchai Worawattanamateekul, Wanwimol Klaypradit, Yaowapha Waiprib, "Optimal analysis condition for carnosine and anserine by High-Performance Liquid Chromatography", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 59 (2021) 	
<p>ระดับนานาชาติ</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - Wanwimol Klaypradit, Dr.Rakesh K. Singh, "Application of Fourier Transform Infrared Spectroscopy to Determine Oxidation of Menhaden Fish Oil Compared to Chemical Analysis", The 14th World Congress of Food Science and Technology (2008) - Wanwimol Klaypradit, Rakesh K. Singh, Soraya Kerdpiboon, "Application of artificial neural networks to predict the oxidation of Menhaden fish oil obtained from Fourier transform infrared spectroscopy method", IFT Annual Meeting and Food Expo (2009) - พุฒิยา รัตนศิริวัฒน์, Wanchai Worawattanamateekul, Wanwimol Klaypradit, "Protection of Ally Isothiocyanates in Wasabi from Degradation under Canning Process and Storage by Encapsulation Technique", 15th World Congress of Food Science and Technology (2010) - A. Pankaew, S. Powtongsook, Wanwimol Klaypradit, Jintana Salaenoi, "Duration of storage of <i>Thalassiosira</i> sp. for shrimp larva culture", International Fisheries Symposium 2011 (2011) - นางสาวนงพงา แสงเจริญ, Wanwimol Klaypradit, Pongtep Wilaipun, "ENHANCEMENT OF NISIN ANTIMICROBIAL ACTIVITY BY THE COMBINATION WITH SOME FOOD ADDITIVES", International Fisheries Symposium: IFS 2012 (2012) - นางสาว วรรณิศา บุญสง, Wanwimol Klaypradit, Pongtep Wilaipun, "ANTIOXIDANT COMPONENTS AND ANTIOXIDANT ACTIVITY OF SOMEEDIBLE MUSHROOM EXTRACTS", International Fisheries Symposium: IFS 2012 (2012) - นายสันต์ สุมินทีลี, Jantana Praiboon, ดร.ปนิดา บรรจงสินศิริ, Wanwimol Klaypradit, "ANTIOXIDANT ACTIVITIES OF THREE MACROALGAE EXTRACT OBTAINED BY DIFFERENT EXTRACTANT", International Fisheries Symposium-IFS2012 (2012) - นางสาววรรณิศา บุญสง, Wanwimol Klaypradit, Pongtep Wilaipun, "ANTIOXIDANT ACTIVITY OF SELECTED EDIBLE MUSHROOM EXTRACTS OBTAINED FROM DIFFERENT EXTRACTANTS", JSPS-NRCT Asian Core University Program Symposium 2012 (2012) - นางสาวกมลรัตน์ ทักษิมา, ดร.มารุจ ลิ้มปะวัฒน์, Yaowapha Waiprib, Wanwimol Klaypradit, "USE OF ENCAPSULATION TECHNOLOGY TO IMPROVE STABILITY OF NATURAL ASTAXANTHIN FOR BEING USED AS DIETARY SUPPLEMENT", International Fisheries Symposium-IFS2012 (2012) - กลกรณ์ ทักษิมา, ดร.มารุจ ลิ้มปะวัฒน์, Yaowapha Waiprib, Wanwimol Klaypradit, "ENCAPSULATION OF NATURAL ASTAXANTHIN AND ITS APPLICATION IN YOGURT", International Symposium 'Marine Bioactive Compounds as Nutraceuticals for food, cosmetics, and pharmaceutical industry' (2013) - ยตรา ยมสูงเนิน, Yaowapha Waiprib, Wanwimol Klaypradit, อนันต์ ทองทา, "PROCESS OPTIMIZATION FOR PROTEIN HYDROLYSATE PRODUCTION FROM DEFATTED SALMON BELLY BY RESPONSE SURFACE METHODOLOGY", International Fisheries Symposium 2013 (2013) - เปมิกา ขาววีระ, Wanwimol Klaypradit, Juta Mookdasanit, Jantana Praiboon, "Soluble Polysaccharide from Green Caviar (<i>Caulerpa lentillifera</i>): Preparation steps", FFTC-NTOU Joint International Seminar on Integration of Promising Technology for Aquaculture and Fisheries (2013) - วาสิณี อินทรพงษ์วัฒน์, Wanwimol Klaypradit, Talahalli Ravichandra Ramaprasad, Belur Ramaswamy Lokesh, "LIPASE-CATALYZED ACIDOLYSIS OF SALMON OIL WITH CAPRIC ACID", 3 rd International Fisheries Symposium (2013) - ขวัญหทัย นาคจู, Juta Mookdasanit, Sumitra Boonbumrung, กาญจนา มหัทธนนที, Wanwimol Klaypradit, "Flavor characterization of natural shrimp flavor obtained from shrimp head by using HS-SPME/GC-MS", International Fisheries Symposium-IFS2012 (2013) 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางสาววรรณวิมล คล้ายประดิษฐ์	
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง
<ul style="list-style-type: none">- อนันท์ตา แสงสุริยวงษ์, มารุจ ลิ้มปะวัฒนะ, Wanwimol Klaypradit, "Preparation and evaluation of liposomes containing astaxanthin obtained from shrimp shell", International Fisheries Symposium (2014)- จักรภัทร เอ่งล่อง, Wanchai Worawattanamateekul, ดร.มารุจ ลิ้มปะวัฒนะ, Wanwimol Klaypradit, "Enhancing Stability of Fish Oil by Liposome Encapsulation", International Fisheries Symposium (2015)- ชุक्तिพลี กือโอด, สุภาพ นวลพลับ, Wanwimol Klaypradit, เพ็ญญา ชลปฐมพิกุลเลิศ, "Effects of astaxanthin from Lipopenaeus vannamei on carrageenan-induced paw edema in mice", The 6th International Conference on Natural Products for Health and Beauty (2016)	
อนุสิทธิบัตร	
<ul style="list-style-type: none">- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2566 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตเครื่องดื่มชนิดผงที่มีส่วนผสมของแอสตาแซนธินและน้ำผลไม้" จาก สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน)	
รางวัลประกาศเกียรติคุณ/เชิดชูเกียรติการวิจัย	
<ul style="list-style-type: none">- ทุนวิจัยเซเรบอส อวอร์ด ครั้งที่ 13 ประจำปี 2556 - ประจำปี 2556 จาก บริษัทเซเรบอส (ประเทศไทย) จำกัด	
รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์	
<ul style="list-style-type: none">- การประกวดนวัตกรรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ.2555 ประจำปี 2556 เรื่อง "แอสตาบีด" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2551 - 10 กุมภาพันธ์ 2568