

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ ดร.วรรณวิมล คล้ายประดิษฐ์	สังกัด ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	
การดำรงตำแหน่งบริหาร	
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 Nutraceuticals & Functional Foods Practicum Prin.of Post-Harvest & Fishery Product Tech. Principles of Post-Harvest & Fishery Product Technolog Principles of Technology in Fishery Products Research Methods Fish.Product Science Tech. Research Methods in Fishery Product Science and Techno Research Methods in Fishery Products Seafood Nutrition Seminar Special Problems เทคนิควิจัยพื้นฐานทางผลิตภัณฑ์ประมง 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.	
ปี 2554 การใช้เทคโนโลยีเอนแคปซูเลชันเพื่อเพิ่มความคงตัวให้กับแอสตาแซนธินธรรมชาติ เพื่อประโยชน์ในการใช้เป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2555 การผลิตน้ำมันปลาเซลมอนที่ผ่านการปรับโครงสร้างของกรดไขมันสำหรับเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2554-2556 การเพิ่มความคงตัวและการควบคุมการปลดปล่อยสารแอนติออกซิแดนท์ เพื่อใช้ประโยชน์ในอุตสาหกรรมอาหาร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา	
ปี 2555-2556 การผลิตน้ำมันปลาเซลมอน และการปรับโครงสร้างกรดไขมันในน้ำมันปลาเซลมอนสำหรับเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ ดร.วรรณวิมล คล้ายประดิษฐ์	
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง
<p>ปี 2555-2556 การประยุกต์ใช้สารออกฤทธิ์จากธรรมชาติในการควบคุมการเสื่อมคุณภาพของสัตว์น้ำ และยับยั้งแบคทีเรียก่อโรคในระบบทางเดินอาหารที่พบบนเนื้อในสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ ภายใต้ชุดโครงการ การพัฒนาเทคโนโลยีชีวภาพทางการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำและการจัดการความเสี่ยงของผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ จากการเพาะเลี้ยง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p> <p>ปี 2556-2557 การพัฒนาเทคโนโลยีทางชีวภาพเพื่อลดสารเคมีที่เป็นอันตรายในการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากJapan International Cooperation Agency (JICA)</p> <p>ปี 2557-2558 การเพิ่มความคงตัวและประสิทธิภาพในการใช้ประโยชน์น้ำมันปลาโดยการกักเก็บในไลโปโซม (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)</p> <p>ปี 2557-2558 การเพิ่มมูลค่าให้กับเศษเหลือจากอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำ โดยการผลิตเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากเงินรายได้ส่วนกลาง มก.</p> <p>ปี 2557-2558 การวิจัยและพัฒนาเพื่อใช้ประโยชน์และเพิ่มมูลค่าส่วนเหลือจากอุตสาหกรรมแปรรูปปลาแชลมอน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)</p> <p>ปี 2557 การกักเก็บแอสตาแซนธินในไลโปโซมเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการดูดซึมในร่างกาย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2556-2557 การใช้เทคโนโลยีเอ็นแคปซูลเลชันในการเพิ่มความคงตัวให้กับแอสตาแซนธินธรรมชาติ สำหรับการนำไปประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์อาหาร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท เซเรบอส (ประเทศไทย) จำกัด และมูลนิธิเซเรบอสเพื่อการวิจัยสุขภาพของคนไทย</p> <p>ปี 2558-2561 การพัฒนาเครื่องตีมันชนิดผงและผลต่อการปกป้องโรคอัลไซเมอร์ที่เกิดจากการเหนี่ยวนำในสัตว์ทดลอง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย</p> <p>ปี 2559-2560 การพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากเศษเหลืออุตสาหกรรมแปรรูปกุ้งขาว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)</p> <p>ปี 2559 การพัฒนาผลิตภัณฑ์เสริมอาหารชนิดใหม่จากแอสตาแซนธินสกัดจากเปลือกกุ้งขาว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2560 การพัฒนาเครื่องตีมันชนิดผงจากแอสตาแซนธิน และผลต่อการปกป้องโรคอัลไซเมอร์ที่เกิดจากการเหนี่ยวนำในสัตว์ทดลอง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2560-2561 การพัฒนาการผลิตสารให้กลิ่นรสชาบิผงสำหรับใช้ในอุตสาหกรรมอาหารบรรจุกระป๋อง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)</p> <p>ปี 2560-2561 การพัฒนาผงเลือดปลาทูน่า และการประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์อาหาร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0</p> <p>ปี 2560-2561 การสกัดสารแอสตาแซนธินจากเศษเหลือของอุตสาหกรรมแปรรูปกุ้ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)</p> <p>ปี 2561 การขยายกำลังการผลิตผงเลือดปลาทูน่า และการประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์ Pet food (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี</p> <p>ปี 2561-2562 การใช้ประโยชน์น้ำมันปลาดิบที่ได้จากกระบวนการผลิตปลาปนเพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์น้ำมันปลารูปแบบใหม่ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)</p> <p>ปี 2562 การพัฒนาผงเลือดปลาทูน่าและประสิทธิภาพในการต้านการอักเสบ (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2562 การแยก anserine และ carnosine จากเศษเหลือกระบวนการผลิตปลาทูน่า (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2562 สารที่มีสมบัติเชิงฟังก์ชันจากผลพลอยได้การแปรรูปสัตว์น้ำ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2563-2564 การพัฒนาผงเลือดปลาทูน่าและประสิทธิภาพในการต้านการอักเสบ (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข)</p> <p>ปี 2563-2564 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไฮโดรไลเซตจากเศษเหลือเลือดปลาทูน่าของกระบวนการผลิตปลาทูน่าบรรจุกระป๋อง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข)</p> <p>ปี 2563-2564 สารที่มีสมบัติเชิงฟังก์ชันจากผลพลอยได้การแปรรูปสัตว์น้ำ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข)</p>	
บทความวิจัยในวารสารวิชาการ	
ระดับชาติ	
<ul style="list-style-type: none"> - อัชฌา ปานแก้ว, สรวีศ เฟ้าทองศุข, Wanwimol Klaypradit, Jintana Salaenoi, "Duration of storage of Thalassiosira sp. for shrimp larviculture", วารสารแก่นเกษตร 39 (4) (2011) - วสันต์ สุมินทิลี, ปณิดา บรรจงสินศิริ, Jantana Praiboon, Wanwimol Klaypradit, "กิจกรรมการต้านอนุมูลอิสระของสารสกัดหยาบจากสาหร่ายพวงองุ่น (Caulerpa lintillifera) สาหร่ายทุ่น (Sargassum oligocystum) และสาหร่ายเขากวาง (Garcilaria changii)", วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม 9 (1) (2014) 63-75 - Wanwimol Klaypradit, Wanchai Worawattanamateekul, ถกลรัตน์ ทักชิมมา, วาธิณี อินทรพงษ์นุวัฒน์, "Characterization of refine oils from Atlantic Salmon belly as affected by degumming", Kasetsart University Fisheries Research Bulletin 38 (3) (2014) 1-15 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<p>ชื่อ ดร.วรรณวิมล คล้ายประดิษฐ์</p>	
<p>ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์</p>	<p>สังกัด ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง</p>
<p>- 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</p> <p>- จักรภัทร เองส่อง, 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</p> <p>- มณฑิรา สะวังจุ, Tantawan Pirak, Wanwimol Klaypradit, "Development of Tuna Blood Powders from By-Product of Canned Tuna Processing", วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 27 (5) (2019) 874-888</p> <p>- ถกลรัตน์ ทักษิมา, Wanwimol Klaypradit, มารุจ ลิ้มปะวัฒนะ, เพ็ญนภา ชลปฐมพิกุลเลิศ, "Physicochemical and Microbiological Qualities of Mix-fruit Juice Beverage Powder Incorporated with Astaxanthin under Different Storage Conditions", วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 28 (5) (2020) 806-819</p> <p>ระดับนานาชาติ</p> <p>- Mathana Sangjindavong, Pranisa Chuapoehek, Jiraporn Runglertkreingrai, 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</p> <p>- Wanwimol Klaypradit, Dr. Yao-Wen Huang, "Fish Oil Encapsulation with Chitosan Using Ultrasonic Atomizer", LWT - Food Science and Technology 41 (6) (2008) 1133-1139</p> <p>- Wanwimol Klaypradit, Soraya Kerdpiboon, 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</p> <p>- 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</p> <p>- ถกลรัตน์ ทักษิมา, 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</p> <p>- ชุภกสิ กือโอด, อนันท์ตา แสงสุริยวงษ์, Wanwimol Klaypradit, ดร.วรมย์ณลิน ทิพย์มณี, ดร.เพ็ญนภา ชลปฐมพิกุลเลิศ, "Effects of Astaxanthin from Litopenaeus Vannamei on Carrageenan-Induced Edema and Pain Behavior in Mice", Molecules - (-) (2016) ---</p> <p>- 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</p> <p>- 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)</p> <p>- 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</p> <p>- 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</p> <p>- Sangsuriyawong, A., Limpawattana, M., Dalad Siriwan, Wanwimol Klaypradit, "Properties and bioavailability assessment of shrimp astaxanthin loaded liposomes", Food Science and Biotechnology 28 (2) (2019) 529-537</p> <p>- สุธาสิณี ชื่นทอง, วิภาพร พัฒน์เวช, อุบล ฤกษ์อำ, Yaowapha Waiprib, Wanwimol Klaypradit, "In Vitro Antioxidant, Antityrosinase, and Cytotoxic Activities of Astaxanthin from Shrimp Waste", antioxidants 8 (5) (2019) 128</p> <p>- ถกลรัตน์ ทักษิมา, เพ็ญนภา ชลปฐมพิกุลเลิศ, มรกต สร้อยระย้า, พิไลวรรณดี หตะเมขลิน, มารุจ ลิ้มปะวัฒนะ, Wanwimol Klaypradit, "Effects of astaxanthin from shrimp shell on oxidative stress and behavior in animal model of Alzheimer's disease", marine drugs 17 (11) (2019) 628</p> <p>- Pongchawanwong, S., Wanwimol Klaypradit, Li, Q., Wang, J., Hou, H., "Interaction effect of phenolic compounds on Alaska Pollock skin gelatin and associated changes", LWT 133 (-) (2020) 110018</p>	
<p>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</p>	
<p>ระดับชาติ</p> <p>- 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 (Perna viridis Linnaeus., 1758)", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 47 (2009)</p> <p>- ดร.มารุจ ลิ้มปะวัฒนะ, Wanwimol Klaypradit, Prof.Yao-Wen huang, "MICROSTRUCTURAL EXAMINATION OF ENCAPSULATED TUNA OILS", 39 th Congress on science and technology of thailand (2013)</p> <p>- 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)</p> <p>ระดับนานาชาติ</p>	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<p>ชื่อ ดร.วรรณวิมล คล้ายประดิษฐ์</p> <p>ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์</p>	<p>สังกัด ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง</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) - พุฒिया 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 Thalassiosira sp. for shrimp larva culture", International Fisheries Symposium 2011 (2011) - นางสาว วรรณิศา บุญสง, Wanwimol Klaypradit, Pongtep Wilaipun, "ANTIOXIDANT COMPONENTS AND ANTIOXIDANT ACTIVITY OF SOMEEDIBLE MUSHROOM EXTRACTS", International Fisheries Symposium: IFS 2012 (2012) - นางสาวนงพงา แสงเจริญ, Wanwimol Klaypradit, Pongtep Wilaipun, "ENHANCEMENT OF NISIN ANTIMICROBIAL ACTIVITY BY THE COMBINATION WITH SOME FOOD ADDITIVES", International Fisheries Symposium: IFS 2012 (2012) - นายสันต์ สุมินทีลี, Jantana Praiboon, ดร.ปณิตา บรรจงสินศิริ, Wanwimol Klaypradit, "ANTIOXIDANT ACTIVITIES OF THREE MACROALGAE EXTRACT OBTAINED BY DIFFERENT EXTRACTANT", International Fisheries Symposium-IFS2012 (2012) - นางสาวถกลรัตน์ ทักษิมา, ดร.มารุจ ลิ้มปะวัฒนะ, Yaowapha Waiprib, Wanwimol Klaypradit, "USE OF ENCAPSULATION TECHNOLOGY TO IMPROVE STABILITY OF NUTURAL ASTAXANTHIN FOR BEING USED AS DIETARY SUPPLEMENT", 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) - เปมิกา ขำวีระ, Wanwimol Klaypradit, Jutta Mookdasanit, Jantana Praiboon, "Soluble Polysaccharide from Green Caviar (Caulerpa lentillifera): Preparation steps", FFTC-NTOU Joint International Seminar on Integration of Promising Technology for Aquaculture and Fisheries (2013) - ถกลรัตน์ ทักษิมา, ดร.มารุจ ลิ้มปะวัฒนะ, Yaowapha Waiprib, Wanwimol Klaypradit, "ENCAPSULATION OF NUTURAL ASTAXANTHIN AND ITS APPLICATION IN YOGURT", International Symposium 'Marine Bioactive Compounds as Nutraceuticals for food, cosmetics, and pharmaceutical industry' (2013) - วาสิณี อินทรพงษ์นวัฒน์, Wanwimol Klaypradit, Talahalli Ravichandra Ramaprasad, Belur Ramaswamy Lokesh, "LIPASE-CATALYZED ACIDOLYSIS OF SALMON OIL WITH CAPRIC ACID", 3 rd International Fisheries Symposium (2013) - ยาดราย 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) - ขวัญหทัย นาคจู, Jutta Mookdasanit, Sumitra Boonbumrung, กาญจนนา มหัทธนนทวิ, Wanwimol Klaypradit, "Flavor characterization of natural shrimp flavor obtained from shrimp head by using HS-SPME/GC-MS", International Fisheries Symposium-IFS2012 (2013) - อนันทิศา 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) - ชุภิพัล กือโต, 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) 	
<p>รางวัลประกาศเกียรติคุณ/เชิดชูเกียรติการวิจัย</p> <ul style="list-style-type: none"> - ทุนวิจัยเซเรบอส อวอร์ด ครั้งที่ 13 ประจำปี 2556 - ประจำปี 2556 จาก บริษัทเซเรบอส (ประเทศไทย) จำกัด 	
<p>รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์</p> <ul style="list-style-type: none"> - การประกวดนวัตกรรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ.2555 ประจำปี 2556 เรื่อง "แอสตาบีด" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2551 - 5 ธันวาคม 2563