

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ ดร.จิราพร รุ่งเลิศเกรียงไกร	
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง
การดำรงตำแหน่งบริหาร	
ก.พ. 2555 - ก.พ. 2559	หัวหน้าภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง
ก.พ. 2551 - ก.พ. 2555	หัวหน้าภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง
การศึกษา Ph.D. (Food Science), Ehime University , JAPAN, วท.ม. (เทคโนโลยีทางอาหาร), จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย , ไทย, วท.บ. (เทคโนโลยีทางอาหาร), จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย , ไทย,	
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ การแปรรูปสัตว์น้ำ , การควบคุมคุณภาพสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์	
งานสอน	
<ul style="list-style-type: none"> Advanced Fish Processing Aquatic Food Proteins Basic Research Techniques in Fishery Products Basic Ressearch Technique in Fishery Products Fish Meat Protein Fish Processing II Fish Processing Machines Fishery Products & Processing Fishery Products and Processing Practicum Protein in Fish & Fishery Products Quality Control of Fishery Products Seminar Special Problems Thermal Processing for Fishery Product Thermal Processing for Fishery Products Thermal Processing Tech. of Fishery Products Thesis เทคนิควิจัย สัมมนา 	
โครงการวิจัย	
ปี 2548-2549 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทอดปรุงรส และผลิตภัณฑ์ซุบแป้งและขนมปังแผ่นแช่เยือกแข็งจากปูนิม (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย	
ปี 2547-2551 โครงการพัฒนาศักยภาพการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำชายฝั่งเศรษฐกิจแบบครบวงจรและการท่องเที่ยวทางทะเลเชิงนิเวศวิทยา (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2552 การใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อเสริมความเข้มแข็งของการเกษตรแบบพอเพียง เน้นพื้นที่ดินเค็ม (กรณีศึกษาเพื่อโครงการลูกพระดาบสเกษตร จ.สมุทรปราการ) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2552 การใช้สารสกัดจากสาหร่ายในการปรับปรุงคุณภาพลูกชิ้นปลา (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2552 การพัฒนาผลิตภัณฑ์กึ่งเหี้ยดและการบรรจุ (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2552 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอสสาหร่ายปรุงรส (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2553 ผลของสีจากธรรมชาติต่อเจลของโปรตีนปลา (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2554 ผลของไฮโดรคอลลอยด์และสภาวะการทอดที่มีต่อการดูดซับน้ำมันของซูริมิเฟลส (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2555 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขึ้นรูปจากเศษเหลือของการแลปลาไนโดยใช้สารเชื่อมประสานภายใต้อุณหภูมิต่ำ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2555 การพัฒนาสมบัติเชิงหน้าที่ของโปรตีนในลูกชิ้นจากปลาน้ำจืด (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2555-2556 การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากส่วนเหลือปลาแชลมอนจากโรงงานอุตสาหกรรม (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ	
ปี 2555-2556 การวิจัยเชิงสังเคราะห์เกี่ยวกับมาตรฐานการผลิตสินค้าปลาไนลดลวดห่วงโซ่เพื่อสนับสนุนการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ความปลอดภัยอาหาร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย	
ปี 2557-2558 การพัฒนาลูกชิ้นปลาอิมัลชันจากชิ้นเนื้อส่วนท้องของปลาแชลมอนจากอุตสาหกรรมแปรรูปปลาแชลมอน (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ ดร.จิราพร รุ่งเลิศเกรียงไกร	
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง
ปี 2557-2558	การวิจัยและพัฒนาเพื่อใช้ประโยชน์และเพิ่มมูลค่าส่วนเหลือจากอุตสาหกรรมแปรรูปปลาแชลมอน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการการวิจัยแห่งชาติ (วช.)
ปี 2558	ผลของอินูลินที่มีต่อความคงตัวของอิมัลชัน คุณภาพทางเคมีและกายภาพในแบดเตอร์จากเนื้อปลาสด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2559	ผลของการใช้ไฮโดรคอลลอยด์ที่มีต่อค่าความคงตัวอิมัลชัน สมบัติทางเคมี และกายภาพในผลิตภัณฑ์ไส้กรอกปลา (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2559-2560	การเพิ่มศักยภาพการเพาะเลี้ยง และการพัฒนาคุณภาพมาตรฐานความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ปลาสด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2560	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เจอร์กี้ปลา (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว
ปี 2560	ผลของสารคงความชื้นต่อคุณภาพของเจอร์กี้ปลานวลจันทร์ทะเล (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว
ปี 2560-2561	การป้อนเนื้อคลอสทริเดียม บอทุไลนัม จากแหล่งน้ำการจับปลาเกตุ และผลของเกลือต่อปริมาณฮีปสตามีน ในกระบวนการหมักน้ำปลาตามธรรมชาติ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2560-2561	การประเมินและการลดความเสี่ยงการตกค้างของสารเคมี และการป้อนเจลินทรีย์ก่อโรคในห่วงโซ่อาหารสัตว์น้ำเศรษฐกิจ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2561-2562	สมบัติของเจลซูริมิผสมเนื้อไก่ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว
ปี 2562-2563	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารกึ่งแห้งจากปลาหางแข็ง (Megalaspis cordyla) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว

บทความวิจัยในวารสารวิชาการ

ระดับชาติ

- Jiraporn Runglertkreingrai, เกรียงศักดิ์ บรรลือ, Nongnuch Raksakulthai, "Quality of Fish Ball from Surimi as Affected by Starch and Sterilizing conditions.", Kasetsart University Fisheries Research Bulletin 32 (1) (2008) 39-47
- ปฎิยุทธ์ ขวัญอ่อน , พรพนทิพย์ สุวรรณสารกุล, นงนุช รักสกุลไทย, Jiraporn Runglertkreingrai, "Effect of freshness on physicochemical properties of flesh and protein gel from spanish mackerel (Scomberomorus commerson)during iced storage", วารสารวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก 8 (2) (2015) 35-44
- Jiraporn Runglertkreingrai, Daungdoen Vareevanich, "Effect of Oil Types on Protein Gel Properties in Emulsion Fish Ball", วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก. 9 (1) (2016) 1-9
- จักรินทร์ ตริอินทอง, นงนุช รักสกุลไทย, Jiraporn Runglertkreingrai, "Influence of carrageenan extracted from Solieria robusta on gel properties of freshwater fish gel", วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก 9 (2) (2016) 1-12
- Nantipa Pansawat, สุพิชญา วาสะศิริ , Jiraporn Runglertkreingrai, "Effect of Tapioca Starch/Wheat Flour Ratio and Pre-drying Time on Physical and Sensory Properties of Snake Skin Gourami Fish Chips Prepared by Using Microwave Oven", วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก 11 (2) (2018) 1-9
- นาย จักรินทร์ ตริอินทอง, Jiraporn Runglertkreingrai, "Effects of Washing and Heating Conditions on Gel Properties of Hybrid Catfish (Clarias macrocephalus x C. gariepinus)", วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก 13 (1) (2020) 82-91

ระดับนานาชาติ

- Jiraporn Runglertkreingrai, K. Banlue, N. Raksakulthai, "High Temperature Tolerant Fish Protein Gel Using Transglutaminase and Sodium Ascorbate", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 40 (พิเศษ) (2006) 0-0
- Jirapa Hinsui, Wanchai Worawattanamatekul, Nongnuch Raksakulthai, Jiraporn Runglertkreingrai, "Characterization of Partial Purified Trypsin and Chymotrypsin from Viscera of Nile Tilapia (Oreochromis niloticus Linneaus)", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 40 (5) (2006) 242-248
- Hamaguchi, PY, Weng, W, Kobayashi, T, Jiraporn Runglertkreingrai, Tanaka, M, "Effect of fish meat quality on the properties of biodegradable protein films", FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY RESEARCH 13 (3) (2007) 200-204
- Mathana Sangjindavong, Pranisa Chuapoehuk, 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
- Treesin Potaros, Nongnuch Raksakulthai, Jiraporn Runglertkreingrai, Wanchai Worawattanamatekul, "Characteristics of Collagen from Nile Tilapia (Oreochromis niloticus) Skin Isolated by Two Different Methods", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 43 (3) (2009) 584-593
- นางสาวณฤมล จอมมาก, Jiraporn Runglertkreingrai, Kunihiko Konno, Pattama Ratana-arporn, "Effect of Cryoprotectants on Suppression of Protein StructureDeterioration induced by Freeze-thaw Cycle in Pacific WhiteShrimp", JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY 27 (1) (2018) 91-106

บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ ดร.จิราพร รุ่งเลิศเกรียงไกร	สังกัด ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	
ระดับชาติ <ul style="list-style-type: none"> - จิราภา หินชุย, Wanchai Worawattanamateekul, Nongnuch Raksakulthai, Jiraporn Runglertkreingkrai, "Characterization of partial purified trypsin and chymotrypsin from viscera of Nile tilapia (<i>Oreochromis niloticus</i> Linnaeus)", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 44 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2006) - สฎญาไพโร ตวยพงษ์ศรีภักษ์, Pattama Ratana-arporn, Jiraporn Runglertkreingkrai, "Physical, chemical and microbiological changes of Thai pangasius fish during ice storage", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008) - นายปวเรศวร อินทุเศรษฐ, Jiraporn Runglertkreingkrai, นางนุช รักสกุลไทย, "Influence of Fish Species on Functional Properties of Edible Films Made from Freshwater Fish Protein", การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 10 (2008) - Thatsanee Anukoolprasert, Jiraporn Runglertkreingkrai, "Autolytic activity of sergestid shrimp (<i>Acetes</i> sp.)", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 47 (2009) - Jiraporn Runglertkreingkrai, อังคนาวรรณ สืบประดิษฐ์, ปัทมา ระตะนะอาพร, "Suitability of seaweed and sauce flavours for seaweed sauce production.", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48 (2010) - ปวเรศวร อินทุเศรษฐ, Jiraporn Runglertkreingkrai, นางนุช รักสกุลไทย, "Effect of Glycerol Concentrations and pH on Functional Properties of Edible Films Made from Striped Catfish (<i>Pangasius sutchi</i>) Protein", การประชุมวิชาการประมง ประจำปี 2553 (2010) - ปพนพัทธ์ อธิษฐ์ดิษฐ์, Jiraporn Runglertkreingkrai, พิชามณูญ์ เลิศนาโผจิตร, "Effect of drying methods on quality of instant chicken rice porridge for infant and children", การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 4 : การขับเคลื่อนงานโภชนาการเพื่อคุณภาพชีวิต (2010) - ปพนพัทธ์ อธิษฐ์ดิษฐ์, Jiraporn Runglertkreingkrai, พิชามณูญ์ เลิศนาโผจิตร, สุนทรีย์ รัตนชูเอก, อรรวรารณ เอี่ยมโสภาส, "Development of instant chicken rice porridge for infant and children", การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 4 : การขับเคลื่อนงานโภชนาการเพื่อคุณภาพชีวิต (2010) - พุกฤษ์ ประเสริฐกุล, Jiraporn Runglertkreingkrai, "Effect of Natural Color Extracts on Quality of Fish Jelly Products", รายงานการประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 49 สาขาประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 1-4 กุมภาพันธ์ 2554 หน้า 220-227 (2011) - จักรินทร์ ตรีอินทอง, Jiraporn Runglertkreingkrai, "Effect of Soaking in Acetone and Heating Conditions on Yield and Properties of Hydrocolloids Extracted from <i>Gracilaria</i> sp. and <i>Solieria robusta</i>.", รายงานการประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 49 สาขาประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 1-4 กุมภาพันธ์ 2554 หน้า 228-235 (2011) - นางสาวสุพิชญา วาสะศิริ, Jiraporn Runglertkreingkrai, Nantipa Pansawat, "Screening of Factors Affecting Snakeskin Gourami (<i>Tricogaster pectoralis</i>) Fish Chips Prepared by Using Conveyor oven and Microwave Oven", 53rd Kasetsart University Annual Conference (2015) - สมฤทัย สุจริตธรรม, Aunchalee Aussanasuwannakul, Jiraporn Runglertkreingkrai, Jirawan Maneerote, "Effect of pre-emulsified oil on physico-chemical properties in fish emulsion sausage", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 55 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2017) - กณกรัตน์ ศิริเจริญ, Jiraporn Runglertkreingkrai, Jirawan Maneerote, "Effect of Methycellulose and Carboxymethylcellulose on Physico-Chemical Properties in Deep Fried Fish Nuggets", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 55 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2017) - Jirawan Maneerote, Jiraporn Runglertkreingkrai, "Effect of Inulin on Physico-Chemical Properties and Sensory Evaluation of Fish Sausage", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 56 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2018) 	
ระดับนานาชาติ <ul style="list-style-type: none"> - Jiraporn Runglertkreingkrai, พัชรกมล วงษ์ประกอบ, Nongnuch Raksakulthai, Munehiko Tanaka, "Effect of Hydrocolloids and Transglutaminase on The Quality of Canned Fish Ball", 5th World Fisheries Congress (2008) - Jiraporn Runglertkreingkrai, P. Inthuserdha, N. Raksakulthai, K. Osako, M.Tanaka, "Edible film from freshwater fish meat", JSPS-NRCT International symposium: Strengthening the Advancement in Fishery Research: Towards the Sustainable Cooperation (2009) - Pattama Ratana-arporn, Jiraporn Runglertkreingkrai, "Physicochemical changes in hybrid striped catfish (<i>Pangasius</i> sp.) as influenced by different freeze-thaw cycles", The IFT Annual Meeting 2010 (2009) - Nantipa Pansawat, Pattama Ratana-arporn, Jiraporn Runglertkreingkrai, "Development of a Snack Bar from Jasmine Rice, Anchovy and Peanut for Thai Consumer", The IFT Annual Meeting 2010 (2010) - นายปฏิยุทธ์ ขวัญอ่อน, Jiraporn Runglertkreingkrai, "Effects of washing and heating conditions on textural properties of fish gels from spotted featherback (<i>Chitala ornata</i>)", The First International Conference for East Asia Fisheries Technologists Association (EAFTA) (2013) - Pattama Ratana-arporn, Jiraporn Runglertkreingkrai, "Value Added Canned products from salmon belly as by-products from industry", Proceeding in the 3rd International Fisheries Symposium (IFS 2013) (2013) - Kanokrat Siricharoen, Jiraporn Runglertkreingkrai, Jirawan Maneerote, "EFFECT OF METHYLCELLULOSE AND CARBOXYMETHYLCELLULOSE TO REDUCE OIL UPTAKE IN FRIED FISH NUGGETS", 3rd International Fisheries Symposium (2013) - Nantipa Pansawat, Jiraporn Runglertkreingkrai, "RESTRUCTURED TILAPIA MEAT USING COLD-SET BINDERS", The 14th Food Innovation Asia Conference 2014 (2014) - Artitdit, P., Ratanachu-ake, S., Ratanapumpapin, S., Lerdtanapijit, P., Jiraporn Runglertkreingkrai, "Adoption of good manufacturing practice in caterings at Queen Sirikit national institute of child health.", The 6th Asian Congress of Dietetics: Advancing Health through Innovating Dietetic Practice across Asia (2014) 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<p>ชื่อ ดร.จิราพร รุ่งเลิศเกรียงไกร</p>	
<p>ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์</p>	<p>สังกัด ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Patiyut Kwun-on, Pantip Suwansakornkul, Nongnuch Raksakulthai3 , Jiraporn Runglertkreingkrai, "Effect of freshness on chemical properties of fish meat and textural properties of fish gels from spotted featherback (Chitala ornata).", the 2nd EAFTA (East Asian Fish Technologist Association) Conference (2014) - Jukkarin Treeinthong, Nongnuch Raksakulthai , Jiraporn Runglertkreingkrai, "Quality improvement of freshwater fish gel by using mixed fish species technique.", The 2nd EAFTA (East Asian Fish Technologist Association) Conference (2014) - นางสาวสุพิชญา วาสะศิริ, Nantipa Pansawat, Jiraporn Runglertkreingkrai, "FACTORS AFFECTING SNAKE SKIN GOURAMI (TRICHOGASTER PECTORALIS) FISH CHIPS PROPERTIES: A SCREENING EXPERIMENT", IFS2014 International Fisheries Symposium (2014) - พงษ์ ประเสริฐกุล , รศ.นงนุช รักสกุลไทย , Jiraporn Runglertkreingkrai, "Effect of natural colorants on quality of fish protein gel.", The 3rd East Asian Fish Technologist Association (EAFTA) Conference, (2015) - Somruethai Sutcharittham, Jiraporn Runglertkreingkrai, Jirawan Maneerote, "Incorporation of emulsified soybean oil and inulin powder on qualities of fish emulsion sausage", 5th International Fisheries Symposium 2015 (2015) - Jiraporn Runglertkreingkrai, จักรินทร์ ตรีอินทอง, รศ.นงนุช รักสกุลไทย, "Incorporation of soy protein isolate on textural properties of freshwater fish gels", The 7th World Fisheries Congress (2016) - Somruethai Sutcharittham, Aunchalee Aussanasuwannakul, Jiraporn Runglertkreingkrai, Jirawan Maneerote, "Rheological characterization of pre-emulsified oil and fish sausage batter as affect by soy protein isolate and sodium caseinate", The 18th Food Innovation Asia Conference 2016 (FIAC 2016) (2016) - นางสาวสุพิชญา วาสะศิริ, Nantipa Pansawat, Jiraporn Runglertkreingkrai, "Effect of Tapioca Starch/Wheat Flour Ratio and Pre-drying Time on Properties of Snake Skin Gourami Fish Chips Prepared by Using Conveyor Oven and Microwave Oven", IFS 2016 - International Fisheries Symposium (2016) - ดร. ปฎิยุทธ์ ขวัญอ่อน, ดร.พรรณทิพย์ สุวรรณสาครกุล, รศ.นงนุช รักสกุลไทย, Jiraporn Runglertkreingkrai, "Chemical composition and physical properties of meat from spotted featherback (Chitala ornata) and Spanish mackerel (Scomberomorus commerson) upon Washing Process.", The 6th International symposium of East Asia Fisheries Technologists Association (EAFTA), (2018) - นางสาววลัย คลี่ฉายา, รศ.นงนุช รักสกุลไทย, Jiraporn Runglertkreingkrai, "Quality Indication of Salted Shrimp Paste (Kapi) by Aroma Active-compounds and Flavour Profile Analysis", The 6th International symposium of East Asia Fisheries Technologists Association (EAFTA) (2018) 	
<p>รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - รางวัลประกวดผลงานวิชาการดีเด่น อุตสาหกรรมสัตว์น้ำ ประจำปี 2553 เรื่อง "ผลของปริมาณกลีเซอรอลและฟิเอซต่อคุณสมบัติเชิงหน้าที่ของฟิล์มบริโภาคได้ที่ผลิตจากโปรตีนปลาสาวย" จาก กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ - รางวัลชมเชย การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 49 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประมง ประจำปี 2555 เรื่อง "ผลของการแช่อะซิโตนและสภาวะการให้ความร้อนต่อปริมาณผลผลิต และ สมบัติของสารไฮโดรคอลลอยด์ที่สกัดจากสาหร่ายผมนาง (Gracilaria sp.) และสาหร่ายโพรง (Solieria robusta)" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2548 - 28 ตุลาคม 2563