

**ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**

<b>ชื่อ</b> นายจตุมา มุกดาสนินิ	
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> ผู้ช่วยศาสตราจารย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง
<b>การดำรงตำแหน่งบริหาร</b>	
ก.พ. 2567 - ส.ค. 2570	รองหัวหน้าศูนย์บริหารงานวิจัยและสนับสนุนวิชาการ คณะประมง
ก.พ. 2563 - ก.พ. 2567	หัวหน้าภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง
มี.ค. 2559 - ก.พ. 2563	รองหัวหน้าภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง
<b>การศึกษา</b> Ph.D.(Food Chemistry), Ehime University, ญี่ปุ่น, 2546 วท.บ.(ประมง), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2539	
<b>สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ</b> การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ประมง, Food Chemistry ,Flavor Chemistry	
<b>งานสอน</b>	
<p>Advan.Res.Met.in Fish.Products Science &amp; Tech</p> <p>Advance Research Methods in Fishery Product Science an</p> <p>Advanced Fishery Product Analysis</p> <p>Analysis of Fishery Products</p> <p>Analytical Instrument in Fisheries</p> <p>Basic Research Techniques in Fishery Products</p> <p>Chemical and Biochemical Analysis of Aquatic Foods</p> <p>Chemistry of Fishery Products</p> <p>Fish Oils</p> <p>Fishery Products Analysis I</p> <p>Fishery Products Analysis II</p> <p>Flavor in Fishery Products</p> <p>Food Safe.Quali.Manage.Sys.Fish Process.Plant</p> <p>Food Safety and Quality Management Systems in Fish Pro</p> <p>Food Safety Management in Fishery Products Supply Chai</p> <p>Inspection &amp; Q.C. of Fish Processing Plant</p> <p>Instruments in Fishery Product Research</p> <p>Marine Func. Ing. Food&amp;Pet Food Industry</p> <p>Marine Functional Ingredients for Food and Pet Food In</p> <p>Practicum</p> <p>Prin.of Post-Harvest &amp; Fishery Product Tech.</p> <p>Principles of Post-Harvest &amp; Fishery Product Technolog</p> <p>Principles of Post-Harvest &amp; Fishery Product Technology</p> <p>Principles of Post-Harvest and Fish Processing Technol</p> <p>Principles of Post-Harvest and Fish Processing Technology</p> <p>Principles of Technology in Fishery Products</p> <p>Quality Control of Fishery Products</p> <p>Research Methods Fish.Product Science Tech.</p> <p>Research Methods in Fishery Product Science and Techno</p> <p>Research Methods in Fishery Product Science and Technology</p> <p>Research Methods in Fishery Products</p> <p>Safety and Quality Assurance of Fishery Products</p> <p>Sawasdee Seafood</p> <p>Selected Topics in Fishery Products</p> <p>Seminar</p> <p>Special Problems</p>	
<b>โครงการวิจัย</b>	
ปี 2550	การพัฒนากระบวนการผลิตและบรรจุภัณฑ์ชีวชีวไวบิหมอนเพื่อปรับปรุงคุณภาพกลิ่นรส ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร
ปี 2550	การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ชีวชีวไวบิหมอนเพื่อปรับปรุงคุณภาพด้านกลิ่น รส ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากโครงการความร่วมมือ มก.-ธ.ก.ส.
ปี 2550	โครงการต้นแบบวิสาทกิจชุมชนเพื่อสนับสนุนการแปรรูปพริกไทยแบบครบวงจร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2550-2552	การใช้เทคนิค Near infrared spectroscopy ประเมินคุณภาพของน้ำมันปลาที่ผลิตจากเศษเหลืออุตสาหกรรมปลาทุ่นากระป๋อง ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายจตุมา มุกดาสนิท	สังกัด ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	
ปี 2551-2552	การใช้ประโยชน์จากเศษเหลือของกุ้งขาวเพื่อประโยชน์ต่อการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำและอุตสาหกรรมอาหาร ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากโครงการศูนย์ความเป็นเลิศทางวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
ปี 2552-2554	การพิจารณาอาหารปลอดภัยอย่างรวดเร็วในปลาเค็มโดยใช้ Short Wavelength Near-Infrared Spectroscopy (SW-NIR) ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2553	การพัฒนาการกักเก็บกลิ่นรสตั้มยาคั่วด้วยวัสดุห่อหุ้มหลายชนิดโดยใช้เครื่องทำแห้งแบบพ่นฝอย ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2552-2553	โครงการการพัฒนากระบวนการผลิตและบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมสำหรับกะปิ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร
ปี 2553	การลดกลิ่นโคลนในปลานิลด้วยการใช้จุลินทรีย์ที่มีประสิทธิภาพ EM ในขั้นตอนการเลี้ยงบ่อดิน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2553-2554	การเตรียมผักเพื่อเป็นแหล่งใยอาหาร และเป็นฟิงชันนอลฟูดส์ สำหรับผู้สูงอายุ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2552-2554	การควบคุมมาตรฐานสินค้าทางการเกษตรและอุตสาหกรรมโดยเทคนิค การตรวจสอบด้วยคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้าย่านไมโครเวฟ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2554-2555	การศึกษาผลกระทบจากการทบทวนมาตรการห้ามมิให้ผลิต นำเข้า หรือจำหน่ายปลาปักเป้าและอาหารที่มีปลาปักเป้าเป็นส่วนผสม ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2554	การกักเก็บกลิ่นรสตั้มยาคั่วด้วยวัสดุห่อหุ้มหลายชนิดโดยใช้เทคนิค Supercritical fluid extraction ร่วมกับอัลตราโซนิคอะตอมไมเซอร์ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2554	ศึกษาชนิดของวัสดุห่อหุ้มที่ใช้กักเก็บกลิ่นรส สีและสารให้ความเผ็ดจากส่วนผสมของน้ำปลาพริกโดยใช้ spray dryer เพื่อใช้เตรียมผลิตภัณฑ์ผงปรุงแต่งกลิ่นและรสชาติ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2555	กลิ่นรสในกะปิ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว
ปี 2555	คุณภาพของกะปิที่จำหน่ายในกรุงเทพฯ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว
ปี 2555-2556	การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากส่วนเหลือปลาแชลมอนจากโรงงานอุตสาหกรรม ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2555-2556	การศึกษาคุณภาพด้านกลิ่นรสของซาบหมอนที่ผ่านขั้นตอนการผลิตเพื่อเพิ่มสารสำคัญที่มีคุณค่าเชิงสุขภาพ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว
ปี 2555-2556	มาตรฐานความปลอดภัยสินค้าอาหารตลอดห่วงโซ่การผลิตเพื่อสนับสนุนการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ความปลอดภัยอาหาร: กุ้งขาว ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2555-2560	การพัฒนาเทคโนโลยีเพื่อลดสารเคมีที่ปนเปื้อนในน้ำและตะกอนของบ่อเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากJICA
ปี 2556-2557	การพัฒนาเทคโนโลยีเพื่อลดสารพิษที่ปนเปื้อนในน้ำของบ่อเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว
ปี 2557-2558	การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปบรรจุกระป๋องจากส่วนเหลือปลาแชลมอนจากอุตสาหกรรมแปรรูปปลาแชลมอน ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการการวิจัยแห่งชาติ (วช.)
ปี 2557-2558	การวิจัยและพัฒนาเพื่อใช้ประโยชน์และเพิ่มมูลค่าส่วนเหลือจากอุตสาหกรรมแปรรูปปลาแชลมอน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการการวิจัยแห่งชาติ (วช.)
ปี 2557-2558	โครงการการพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันและยกระดับคุณภาพสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม
ปี 2558	โครงการหลักสูตรต้นแบบผู้ควบคุมความปลอดภัยอาหาร (ผปอ.) ตามหลักเกณฑ์วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการผลิตอาหารปลอดภัย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
ปี 2559-2560	การประเมินต้นทุน ผลตอบแทน คุณภาพผลผลิต และสุขภาพของปลานิลที่เลี้ยงโดยใช้ระบบการเลี้ยงแบบพัฒนาและกึ่งพัฒนา : กรณีศึกษาชมรมผู้เพาะเลี้ยงสัตว์น้ำบางหัก อ.พานทอง จ.ชลบุรี ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)
ปี 2559-2560	การพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากเศษเหลืออุตสาหกรรมแปรรูปกุ้งขาว ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2559-2560	การเพิ่มกลิ่นรสของสารสกัดจากเศษเหลือกุ้ง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2559-2560	การเพิ่มศักยภาพการเพาะเลี้ยง และการพัฒนาคุณภาพมาตรฐานความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ปลาสด ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2559-2560	ผลิตภัณฑ์ไบโอชาเขียวอบกรอบปรุงรสแบบสหาราย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากPRO SIX Trading & Production Co.,Ltd.
ปี 2560	โครงการยกระดับผลิตภัณฑ์SMEsสู่ตลาดโลก(Global Reach) ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากอุตสาหกรรมพัฒนาเพื่อสถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม
ปี 2560-2561	การติดตามปริมาณฟอรามาไลไฮโดรเจนในสัตว์น้ำเศรษฐกิจระหว่างการรักษาและแปรรูป ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2560-2561	โครงการเชื่อมโยงการค้าการลงทุนผู้ประกอบการอาหารเพื่ออุตสาหกรรมอาหารอนาคต (Future Food) ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากอุตสาหกรรมพัฒนาเพื่อสถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

**ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**

<b>ชื่อ</b> นายจุฑา มุกดาสนิท	<b>สังกัด</b> ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> ผู้ช่วยศาสตราจารย์	
ปี 2561 การพัฒนาแอปพลิเคชันอาหาร GMP ไทยแลนด์และแอปพลิเคชันสำหรับสร้างสูตรอาหาร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักนายกรัฐมนตรี	
ปี 2560-2561 การพัฒนาแอปพลิเคชันอาหาร GMP ไทยแลนด์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักนายกรัฐมนตรี	
ปี 2562-2564 การประยุกต์ใช้นวัตกรรมการ In-Pond Raceway System (IPRS) เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพและความยั่งยืนของ อุตสาหกรรมการเลี้ยงปลานิลในประเทศไทย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)	
ปี 2562 การแยก anserine และ carnosine จากเศษเหลือกระบวนการผลิตปลาทูน่า ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2562 การสกัดแอสตาแซนธินระดับกึ่งอุตสาหกรรมด้วยของไหลวิกฤตยิ่งยวดและการวิเคราะห์ต้นทุน ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2562 สารที่มีสมบัติเชิงฟังก์ชันจากผลพลอยได้การแปรรูปสัตว์น้ำ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2563-2564 การแยก anserine และ carnosine จากเศษเหลือกระบวนการผลิตปลาทูน่า ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข)	
ปี 2563-2564 การศึกษาและวิเคราะห์หัตถ์ลักษณะของพริกไทยดำพันธุ์พื้นเมืองโดยอาศัยเทคนิคเมตาโบโลมิกส์ และหาความสัมพันธ์ทางพันธุกรรมของพริกไทยด้วยเครื่องหมายสก็อต เพื่อสร้างเอกลักษณ์และเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นในภาคตะวันออกและภาคใต้ของไทย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)	
ปี 2563-2565 การพัฒนาสายรหัสโปรตีนเพื่อผลิตโปรตีนคุณภาพและความสัมพันธ์กับ ไฟโคบิลิโปรตีน ภายใต้สภาวะที่เหมาะสมและการสกัดด้วยเทคโนโลยีที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (ทุนส่งเสริมนักวิจัยรุ่นใหม่ เริ่มปี 2563) ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)	
ปี 2565-2566 การวิจัยและพัฒนาเครื่องผลิตน้ำแข็งเหลวโอโซน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) ร่วมทุนกับบริษัท ท็อป อะควา เอเชีย เทรดิง แอนด์ คอนซัลแทนท์ จำกัด	
ปี 2565 การพัฒนาส่วนประกอบฟังก์ชันที่มีสมบัติเชิงหน้าที่เฉพาะจากส่วนเหลือของอุตสาหกรรมแปรรูปปลาทูน่าบรรจุกระป๋อง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2565 การพัฒนาสารเพิ่มกลิ่นรสจากอวัยวะภายในปลาทูน่า ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2567-2568 โครงการต่อยอดเครื่องผลิตน้ำแข็งเหลวโอโซนและขยายผลสู่ธุรกิจทางอาหารเพื่อส่งเสริมกิจการสินค้าประมงคุณภาพ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) ร่วมทุนกับบริษัท ท็อป อะควา เอเชีย เทรดิง แอนด์ คอนซัลแทนท์ จำกัด	

**บทความวิจัยในวารสารวิชาการ**

ระดับชาติ

- สิทธิชัย วัฒนวิภัทรเจริญ, Wanchai Worawattanamateekul, Wit Tarnchalanukit, Juta Mookdasanit, "Study on Composition of Recovered Protein Powder from Surimi Wash Water by Using pH-Shifting Method", วารสารสิ่งแวดล้อม มก. 4 (1) (2007) 100-109

ระดับนานาชาติ

- Mathana Sangjindavong, Juta Mookdasanit, Pongtep Wilaipun, Pranisa Chuapoehuk, Chamaiporn Akkanvanitch, "Using Pineapple to Produce Fish Sauce from Surimi Waste", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 43 (4) (2009) 791-795

- Wanida Pan-utai, Siriluck lamtham, Sittiruk Roytrakul , Sarn Settachaimongkon , Ladda Sangduean Wattanasiritham, Sumitra Boonbumrung, Juta Mookdasanit, Sayamon Sitthisarn , "Arthrospira platensis Mutagenesis for Protein and C-Phycocyanin Improvement and Proteomics Approaches", Life 12 (6) (2022) 911

- นางสาวนงนภัส คมณีวรรณ, Pramvadee Tepwong, Juta Mookdasanit, Pongtep Wilaipun, "Properties of Proteinaceous Antimicrobial Compound Produced by Bacillus thuringiensis strain SS01 Isolated from Mangrove Forest in Thailand", Journal of Fisheries and Environment 46 (2) (2022) 15-28

- Wanida Pan-utai, Siriluck lamtham, Sumitra Boonbumrung, Juta Mookdasanit, "Improvement in the Sequential Extraction of Phycobiliproteins from Arthrospira platensis Using Green Technologies", Life 12 (11) (2022) 1-19

- ชนิตา จีระกุล, Lalitphan Kitsanayanyong, Juta Mookdasanit, Wanwimol Klaypradit, Pramvadee Tepwong, "Functional Properties and Bioactivities of Protein Powder Prepared from Skipjack Tuna (Katsuwonus pelamis) Liver Using the pH Shift Process", Polish Journal of Food and Nutrition Sciences 72 (4) (2022) 347-359

- Sumitra Boonbumrung, Nantipa Pansawat, Pramvadee Tepwong, Juta Mookdasanit, "Effect of Maillard reaction with xylose, yeast extract and methionine on volatile components and potent odorants of tuna viscera hydrolysate", Fisheries and Aquatic Sciences 26 (6) (2023) 393-405

**บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ**

ระดับชาติ

- พิเชษฐ นวมทนงค์, Sumitra Boonbumrung, Juta Mookdasanit, "Comparison of aroma and flavor between cooked and dried soft shell crab", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)

- Sumitra Boonbumrung, Juta Mookdasanit, "Aroma of Natural Mulberry Tea", การประชุมวิชาการหมอนไหมระดับชาติ ครั้งที่ 1 (2008)

- Sunanta Boonchouy, Sumaporn Kasemsumran, WARUNEE THANAPASE, Wanchai Worawattanamateekul, Sumitra Boonbumrung, Juta Mookdasanit, "Determination of peroxide value, acid value and anisidine value in fish oil using near-infrared spectroscopy", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 47 (2009)

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<b>ชื่อ</b> นายจตุร มุกดาสนิท <b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> ผู้ช่วยศาสตราจารย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Methee Kaewnern, Varunth Dulyapurk, Juta Mookdasanit, Sirisuda Jumngsong, "Perception of consumers on puffer fish and willingness to pay for consuming puffer fish (Lagocephalus spadiceus)", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 51 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2013)</li> <li>- 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)</li> <li>- ลลิกา วัฒนภิรมย์สกุล, Sumitra Boonbumrung, Nantipa Pansawat, Juta Mookdasanit, "Ready-To-Drink Fish Essence Soup Production", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 53 (2015)</li> <li>- อภิสดา มีศิลป์, Juta Mookdasanit, Nantipa Pansawat, Sumitra Boonbumrung, วรณวรางค์ วัชรนันท์, "Flavor Enhancement of the Protein Hydrolysate Extract from Shrimp By-Product", การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 2 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตศรีราชา ประจำปี 2560 (2017)</li> <li>- เบญจพร ตั้งวิชัย, jirapa Hinsui, Juta Mookdasanit, Wanchai Worawattanamateekul, "Effect of <math>\beta</math>-cyclodextrin on Cholesterol Removal in Semi-refined Tuna Oil", รายงานการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 55 (สาขาประมง) (2017)</li> <li>- วรณิภา พูลทรัพย์, Juta Mookdasanit, Soranuth Sirisuy, Sumitra Boonbumrung, สุพัตรา ธรรมโสม, Arinthip Thamchaipenet, "Determination of Earthy Aroma and Sensory Evaluation of Nile Tilapia Cultured in Earthen Ponds", การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 2 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตศรีราชา ประจำปี 2560 (2017)</li> <li>- Juta Mookdasanit, Sumitra Boonbumrung, พิเชษฐ์ นวมทนงค์, "Comparison of Flavor Isolation Methods for Mud Crab (Scylla serrata) Analysis", การประชุมวิชาการประมง ประจำปี 2563 (2020)</li> <li>- Juta Mookdasanit, สันนทา บุญช่วย, Chayanit Soontara, ธัญญา สะกุนา, Sumaporn Kasemsumran, "Salt Content and Water Activity Analysis in Salted Mackerel Using short-wave near infrared (SW-NIR) and long-wave near infrared (LW-NIR) Spectroscopy with Partial Least Squares Regression", การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 21 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน (2024)</li> </ul> <p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sumitra Boonbumrung, Juta Mookdasanit, "Inhibitory effects of Thai herb essential oils and their composition on the formation of N-Nitrosodimethylamine.", 39th International Symposium on Essential Oils (2008)</li> <li>- Juta Mookdasanit, Sumitra Boonbumrung, "Biochemical and Sensory Changes of Soft Shell Mud Crab (Scylla serrata) during Chilled Storage", The 5th World Fisheries Congress (2008)</li> <li>- นางสาวนฤมล จอมมาก, Pattama Ratana-arporn, Juta Mookdasanit, "Inhibition Effect of Neutral Electrolyzed Water on Vibrio parahaemolyticus and Vibrio vulnificus", The first international Fisheries Symposium (IFS2011) (2011)</li> <li>- Sumitra Boonbumrung, Juta Mookdasanit, "Aroma Compositions of Siam Cardamom Shoot Identified by SPME/GC-MS", The International Symposium on medicinal and Aromatic Plants (2011)</li> <li>- Sumitra Boonbumrung, Juta Mookdasanit, "Characteristic Volatile Compounds of Tom Yum Flavor", The International Symposium on Medicinal and Aromatic Plants (2011)</li> <li>- เปมิกา ขำวีระ, Wanwimol Klaypradit, Juta 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)</li> <li>- นส.มัลลิกา วัฒนภิรมย์สกุล, Juta Mookdasanit, Nantipa Pansawat, Sumitra Boonbumrung, "Product Development of Ready-to-Drink Salmon soup.", 3rd International Fisheries Symposium (2013)</li> <li>- ขวัญหทัย นาคจุ, Juta Mookdasanit, Sumitra Boonbumrung, กาญจนา มัทธนทวี, Wanwimol Klaypradit, "Flavor characterization of natural shrimp flavor obtained from shrimp head by using HS-SPME/GC-MS", International Fisheries Symposium-IFS2012 (2013)</li> <li>- Wanida Pan-utai, Siriluck lamtham, Dr. Sittiruk Roytrakul, Dr. Sarn Settachaimongkon, Ladda Sangduean Wattanasiritham, Sumitra Boonbumrung, Juta Mookdasanit, Dr. Sayamon Sithitsan, "Peptidome comparison of Arthrospira platensis control and chemical mutagenesis using diethyl sulfate", International Conference on Algal Biomass, Biofuels and Bioproducts (AlgalBBB 2021) (2021)</li> </ul>	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2550 - 8 กุมภาพันธ์ 2568