

**ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**

<b>ชื่อ</b> นางสาวนันท์วัน เทอดไทย	<b>สังกัด</b> ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์	
<b>การดำรงตำแหน่งบริหาร</b>	
ก.พ. 2562 - ม.ค. 2566	หัวหน้าภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ก.พ. 2558 - ม.ค. 2562	รองหัวหน้าภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
เม.ย. 2554 - ม.ค. 2558	รองหัวหน้าภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
เม.ย. 2550 - ม.ค. 2554	รองหัวหน้าภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<b>การศึกษา</b> Ph.D.(Food Science and Technology), University of Western, Sydney, Australia, M.Appl.Sc.(Food Science and Technology), University of Western, Sydney, Australia, วท.ม.(พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) , มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย,	
<b>สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ</b>	
<b>งานสอน</b>	
Adv.Research Methods in Agro-Ind. Prod.Devel. Agro-Industrial Process Technology II Agro-Industrial Processing Technology I Agro-Industrial Processing Technology II Agro-Industrial Product Innovation Management Agro-Industry Process Design Design in Agro-Industry Development of Agro-Industrial Product Development of Agro-Industrial Products General Agricultural Product Development General Agro-Industry Independent Study Institutional & Catering Product Development Introduction to Agro-Industry Knowledge of the Land Lab. in Processing of Agro-Ind. Products I Lab. in Processing of Agro-Ind. Products II Lab.in Quality Manag. System in Agro-Industry Management of Product Development Modeling for Product Development Prin.Innovative Agro-Indus.Product Develop. Prin.of Quality Management in Agro-Industry Principles of Quality Management in Agro-Industry Process Design for Agro-Indust. Prod.Devel. Process Design for Agro-Industrial PD. Processing of Agro-Industrial Products I Processing of Agro-Industrial Products II Product Development Technology Project in Process Development Project in Project Development Quality Management in Agro-Industry Quality Management System in Agro-Industry Research & Development for Agro-Industry Research Methodology Research Methods in Agro-Ind. Product Devel. Research Methods in Agro-Industrial PD. Research Methods in Product Development Selec.Topics in Agro-Indus.Product Develop. Selected Topics in Agro-Ind. Prod. Devel. Selected Topics in Agro-Indus. Innova. Tech. Selected Topics in Product Development Seminar Unit Operations in Agro-Industry การจัดการพัฒนาผลิตภัณฑ์	
<b>โครงการวิจัย</b>	

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<b>ชื่อ</b> นางสาวนันทวัน เทอดไทย	
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาพัฒนาการผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ปี 2547-2548 การออกแบบและพัฒนากระบวนการผลิตของผลิตภัณฑ์ขนมอบจากแป้งข้าวเจ้า ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย และสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา	
ปี 2547-2548 การออกแบบและพัฒนากระบวนการผลิตของผลิตภัณฑ์ขนมอบจากแป้งข้าวเจ้า ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาร่วมกับสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย	
ปี 2548-2553 โครงการจัดตั้งหน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะด้านการพัฒนาและปรับปรุงผลิตภัณฑ์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2548-2553 โครงการหน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะด้านนวัตกรรมอาหารคบเคี้ยว ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2549 การศึกษารูปแบบการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ขนมอบโดยการสร้างตัวแบบจำลอง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2548-2553 โครงการหน่วยปฏิบัติการวิจัยเฉพาะด้านนวัตกรรมอาหารขบเคี้ยว ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2550 การศึกษารูปแบบการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ขนมอบโดยการสร้างตัวแบบจำลอง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กรมส่งเสริมการเกษตร	
ปี 2550-2551 การพัฒนากระบวนการแห้งผักและผลไม้โดยการใช้นวัตกรรมเทคโนโลยีร่วมกับไมโครเวฟ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย	
ปี 2550-2551 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเสริมแคลเซียมจากกล้วยปลาทูที่เป็นเศษเหลือจากโรงงานเครื่องหนึ่ง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย	
ปี 2551 อิทธิพลของสารทดแทนไขมันต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหารว่างประเภทเพสตรี ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2552 การพัฒนากรรมวิธีการผลิตซูปส์ผักและสมุนไพรกึ่งสำเร็จรูปโดยใช้แบบจำลองทางคณิตศาสตร์ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2551-2553 การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำมันคุดอัดแก๊ส ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย	
ปี 2553-2555 อิทธิพลของการเตรียมวัตถุดิบและการอบแห้งไมโครเวฟสุญญากาศต่อคุณลักษณะผลิตภัณฑ์อาหารว่างจากผักและผลไม้ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย	
ปี 2553-2555 อิทธิพลของการเตรียมวัตถุดิบและการอบแห้งไมโครเวฟสุญญากาศต่อคุณลักษณะผลิตภัณฑ์อาหารว่างจากผักและผลไม้ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2553 การพัฒนากระบวนการผลิตของทุเรียนแผ่นโดยการอบแห้งไมโครเวฟสุญญากาศ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2553-2555 อิทธิพลของการเตรียมวัตถุดิบและการอบแห้งไมโครเวฟสุญญากาศต่อคุณลักษณะผลิตภัณฑ์อาหารว่างจากผักและผลไม้ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2554 การพัฒนากระบวนการอบแห้งคุดโดยใช้การอบแห้งไมโครเวฟสุญญากาศ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2554-2557 โครงการสนับสนุนทุนวิจัยปริญญาเอกกาญจนาภิเษก สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี รุ่นที่ 13 ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย	
ปี 2555-2556 จลพลศาสตร์การสูญเสียน้ำและการรอน้ำมันในระหว่างการทอดผัดแบบน้ำมันท่วม ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาเพื่อการตีพิมพ์ผลงานในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ ประจำปี 2555	
ปี 2555-2558 การวิเคราะห์ปฏิสัมพันธ์ของสตาร์ช โปรตีน และไขมัน และการใช้ไมโครเวฟร่วมกับการอบด้วยลมร้อนสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่จากแป้งข้าวที่มีค่าอัตราการย่อยได้ของแป้งต่ำ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)	
ปี 2555-2557 การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ผลไม้แช่อิ่มอบแห้งด้วยส่วนประกอบอาหาร กระบวนการและการใช้แบบจำลอง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2555-2557 การออกแบบกระบวนการอบแห้งผลไม้แช่อิ่มโดยใช้แบบจำลองทางคณิตศาสตร์ ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2555-2558 การวิเคราะห์ปฏิสัมพันธ์ของสตาร์ชโปรตีนและไขมัน และการใช้ไมโครเวฟร่วมกับการอบด้วยลมร้อน สำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่จากแป้งข้าวที่มีค่าอัตราการย่อยได้ของแป้งต่ำ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2555-2560 โครงการร่วมให้ทุนปริญญาเอกกาญจนาภิเษก ระหว่าง สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย และมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย	
ปี 2556-2557 การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มน้ำผลไม้รวมผสมน้ำนมเหลือง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ	
ปี 2556-2558 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารว่างกึ่งเส้น ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย	
ปี 2557-2558 โครงการวิจัยการพัฒนาคูณภาพของอาหารด้วยเทคโนโลยีไอน้ำร้อนยิ่งยวด ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากเงินรายได้ของมหาวิทยาลัยฯ	
ปี 2556-2557 การวิเคราะห์เชิงปริมาณและเชิงคุณภาพในผลิตภัณฑ์คุกกี้ปราศจากกลูเตนโดยใช้เทคนิคสเปกโตรสโกปีย่านใกล้อินฟราเรด ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา เพื่อการตีพิมพ์ผลงานในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ	
ปี 2557 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทุเรียนแผ่นปราศจากน้ำมันโดยการขึ้นรูปจากเนื้อทุเรียนบด ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2558-2560 ทุนวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา เพื่อการตีพิมพ์ผลงานในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	
ปี 2560 การพัฒนาผลิตภัณฑ์กล้วยหอมผงขงต้ม ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0	
ปี 2560 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการวางแผนธุรกิจเพื่อสร้างคุณค่าข้าวชนิดเพิ่มความนุ่ม ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<b>ชื่อ</b> นางสาวนันทวัน เทอดไทย	<b>สังกัด</b> ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์	
ปี 2560 การออกแบบกระบวนการผลิตข้าวชนิดเพิ่มความนุ่มโดยใช้แบบจำลอง ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2561 ผลของการหุงต้มด้วยไมโครเวฟต่อคุณภาพของข้าวและผัก ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
<b>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</b>	
<b>ระดับชาติ</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- พรพรรณ กอมนชัย, PISIT DHAMVITHEE, Nantawan Therdthai, วาสิณี จันทร์นวล, "Characterization of 8 Thai Commercial Jasmine Rice Brands:Chemical,Physicochemical and Physical Qualities Relating with Consumer Linking Score Using Preference Mapping", Agricultural Science Journal (วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร) 41 (1(พิเศษ)) (2010) 476-479</li> <li>- Ei Mon Mon Kyaw, Nantawan Therdthai, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, "Characterization of commercial wheat flour sold in Myanmar and its application in the fried chicken", Food and Applied Bioscience Journal 2 (3) (2014) 241-248</li> <li>- Thitima Tanvarakom, Nantawan Therdthai, "Effect of Egg and Microwave Baking on Quality of Rice-Flour Bread", Food and Applied Bioscience Journal 3 (1) (2015) 59-68</li> <li>- Jadwong, K., Nantawan Therdthai, "Effects of ultrasonic and enzymatic treatment on cooking and eating quality of Sao Hai rice", Food and Applied Bioscience Journal 6 (special) (2018) 153-165</li> <li>- Chin, L. , Nantawan Therdthai, "Effect of ripening stage of banana and drying methods on properties of flour for mixed banana powder drink", Food and Applied Bioscience Journal 6 (special) (2018) 262-277</li> </ul>	
<b>ระดับนานาชาติ</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nantawan Therdthai, "Modelling of the effect of relative humidity and temperature on proving of rice-flour based dough", LWT-Food Science and Technology inpress (2006) 0-0</li> <li>- Nantawan Therdthai, Phaisan Wuttijumong, Anuvat Jangchud, ฉัตรลดา กุ้สุจรีต., "Optimization of Vacuum Frying Condition for Shallot", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 41 (5) (2007) 338-342</li> <li>- Nantawan Therdthai, Zhou WB, Kamolwan Jangchud, "Modeling of the effect of relative humidity and temperature on proving rate of rice-flour-based dough", LWT-Food Science and Technology 40 (6) (2007) 1036-1040</li> <li>- นางสาวกมลฉัตร พิมพ์ดิษฐ์, Nantawan Therdthai, Kamolwan Jangchud, "Effects of fat replacer on physical, chemical and sensory characteristics of puff pastry", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 42 (4) (2008) 1-8</li> <li>- Nantawan Therdthai, Wuttijumong, P, Netipunya, S., "Computational fluid dynamics simulation of temperature profiles during batch baking", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 42 (5) (2008) 175-181</li> <li>- Nantawan Therdthai, Zhou, W, "Characterization of microwave vacuum drying and hot air drying of mint leaves (Mentha cordifolia Opiz ex Fresen)", Journal of Food Engineering 91 (3) (2009) 482-489</li> <li>- Nantawan Therdthai, Sankrit Tontan, "Development of calcium supplement from the bone of Nile Tilapia (Tilapia nilotica)", Asian Journal of Food and Agro-Industry 2 (4) (2009)</li> <li>- Nantawan Therdthai, Sankrit Tontand, "Preliminary study of chili drying using microwave assisted vacuum drying technology", Asian Journal of Food and Agro-Industry 2 (2) (2009) 80-86</li> <li>- Kanitta Pattanapa, Nantawan Therdthai, Withida Chantrapornchai, Weibiao Zhou, "Effect of sucrose and glycerol mixtures in the osmotic solution on characteristics of osmotically dehydrated mandarin cv. (Sai-Namphaung)", International Journal of Food Science and Technology 45 (9) (2010) 1918-1924</li> <li>- นางสาวสุธีรา วัฒนกุล, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, Nantawan Therdthai, Brian Wilkinson, "Gold kiwifruit leather product development using quality function deployment approach.", Food Quality and Preference 21 (3) (2010) 339-345</li> <li>- Sawittra Bai-Ngew, Nantawan Therdthai, PISIT DHAMVITHEE, "Characterization of microwave vacuum-dried durian chips", Journal of Food Engineering 104 (1) (2011) 114-122</li> <li>- Nantawan Therdthai, Hasaya Northongkom, "Characterization of hot air drying and microwave vacuum drying of fingerroot (Boesenbergia pandurata).", International Journal of Food Science and Technology 46 (3) (2011) 601-607</li> <li>- Chanchira Phimpharian., Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, Nantawan Therdthai, Witoon Prinyawiwatkul, Hong Kyoonyoung, "Physicochemical characteristics and sensory optimisation of pineapple leather snack as affected by glucose syrup and pectin concentrations", International Journal of Food Science and Technology 46 (46) (2011) 972-978</li> <li>- Nantawan Therdthai, Zhou, WB, Pattanapa, K, "Microwave vacuum drying of osmotically dehydrated mandarin cv. (Sai-Namphaung)", INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY 46 (11) (2011) 2401-2407</li> <li>- Nantawan Therdthai, Teerada Visalrakkij , "Effect of osmotic dehydration on dielectric properties, microwave vacuum drying kinetics and quality of mangosteen", International Journal of Food Science &amp; Technology 47 (10) (2012)</li> </ul>	

**ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**

<b>ชื่อ</b> นางสาวนันทวัน เทอดไทย	<b>สังกัด</b> ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์	

- Nutthanun Nimmanpipug, Nantawan Therdthai, "Effect of osmotic dehydration time on hot air drying and microwave vacuum drying of papaya", Food and Applied Bioscience Journal 1 (1) (2013) 1-10
- Nimmanpipug, N., Nantawan Therdthai, PISIT DHAMVITHEE, "Characterisation of osmotically dehydrated papaya with further hot air drying and microwave vacuum drying", International Journal of Food Science and Technology 48 (6) (2013) 1193-1200
- Rungcharoen, P., Nantawan Therdthai, PISIT DHAMVITHEE, Seksom Attamangkune, Yuwares Ruangpanit, Ferket, P. R., Natchanok Amornthewaphat, "By-product of tropical vermicelli waste as a novel alternative feedstuff in broiler diets", Asian-Australasian Journal of Animal Sciences 26 (12) (2013) 1732-1741
- Bai-Ngew, S., Nantawan Therdthai, PISIT DHAMVITHEE, Zhou, W., "A study of the effect of the drying process on the composition and physicochemical properties of flours obtained from durian fruits of two ripening stages", International Journal of Food Science and Technology 49 (1) (2014) 230-237
- Jitrakbumrung, S., Nantawan Therdthai, "Effect of addition of sourdough on physicochemical characteristics of wheat and rice flour bread.", KASETSART JOURNAL: NATURAL SCIENCE 48 (6) (2014) 964-969
- Swittra Bai-Ngew, Nantawan Therdthai, PISIT DHAMVITHEE, Weibiao Zhou, "Effect of microwave vacuum drying and hot air drying on the physicochemical properties of durian flour.", International Journal of Food Science and Technology. 50 (2) (2015) 305-312
- Horrungsawat, S., Nantawan Therdthai, Wannasawat Ratphitagsanti, "Effect of combined microwave-hot air drying and superheated steam drying on physical and chemical properties of rice", International Journal of Food Science and Technology 51 (8) (2016) 1851-1859
- Nantawan Therdthai, Tanvarakom, T., Pitiporn Ritthiruangdej, Zhou, W., "Effect of Microwave Assisted Baking on Quality of Rice Flour Bread", Journal of Food Quality 39 (4) (2016) 245-254
- Suthatta Areekij, Pitiporn Ritthiruangdej, Sumaporn Kasemsumran, Nantawan Therdthai, Vichai Haruthaithanasan, Yukihiko Ozaki, "Rapid and nondestructive analysis of deep-fried taro chip qualities using near infrared spectroscopy", Journal of Near Infrared Spectroscopy 25 (2) (2017)
- Chonnikarn Srikanlaya., Nantawan Therdthai, Pitiporn Ritthiruangdej, Weibiao Zhou, "Effect of butter content and baking condition on characteristics of the gluten-free dough and bread", International Journal of Food Science and Technology 52 (8) (2017) 1904–1913-1904–1913
- Latthika Wimsiri, Pitiporn Ritthiruangdej, Sumaporn Kasemsumran, Nantawan Therdthai, Wasaporn Chanput, Yukihiko Ozaki, "Rapid analysis of chemical composition in intact and milled rice cookies using near infrared spectroscopy", Journal of Near Infrared Spectroscopy 25 (5) (2017) 330-337
- Chonnikarn Srikanlaya, Nantawan Therdthai, Pitiporn Ritthiruangdej, Weibiao Zhou, "Effect of hydroxypropyl methylcellulose, whey protein concentrate and soy protein isolate enrichment on characteristics of gluten-free rice dough and bread", International Journal of Food Science and Technology 53 (7) (2018) 1760-1770
- Piyawanitpong, C, Nantawan Therdthai, Wannasawat Ratphitagsanti, "Effect of Precooking and Superheated Steam Treatment on Quality of Black Glutinous Rice", JOURNAL OF FOOD QUALITY (2018)
- Dang, L.T.K., Nantawan Therdthai, Wannasawat Ratphitagsanti, "Improvement of structure and cooking quality of brown rice using ultrasonic and enzymatic treatments", Journal of Food Processing and Preservation 42 (11) (2018) 1-8
- Dang, L.T.K., Nantawan Therdthai, Wannasawat Ratphitagsanti, "Effects of ultrasonic and enzymatic treatment on physical and chemical properties of brown rice", Journal of Food Process Engineering 42 (3) (2019)

**บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ**

ระดับชาติ

- Nantawan Therdthai, Phaisan Wuttijumong, Anuvat Jangchud, ฉัตรลดา กุศลจิต., "การศึกษาสภาวะการทอดสุญญากาศที่เหมาะสมสำหรับหอมแดง", การประชุมวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 45 (2007)
- Nantawan Therdthai, Phaisan Wuttijumong, สุธิดา เนติปัญญา, "Computational fluid dynamics simulation of temperature profiles during batch baking", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)
- คณิตตา พัฒนาภา, Nantawan Therdthai, "Effect of osmotic agents on qualities of osmotically dehydrated Mandarin cv. (Sai-Namphaung)", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 47 (2009)
- พรพรรณ กอมนชัย, PISIT DHAMVITHEE, Nantawan Therdthai, วาสิณี จันทร์นวล, "Characterization of 8 Thai Commercial Jasmine Rice Brands: Chemical, Physicochemical and Physical Qualities Relating with Consumer Liking Score Using Preference Mapping", การสัมมนาทางวิชาการวิชาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 7 (2009)
- Nantawan Therdthai, สิริธัญญา สุภัทธรธรรม, "Characterization of deep fried, vacuum fried and microwave vacuum dried potato chip", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48 (2010)
- พรพรรณ กอมนชัย, PISIT DHAMVITHEE, Nantawan Therdthai, วาสิณี จันทร์นวล, "Consumer Preference of Jasmine Rice Quality Modeled by Using Structural Equation Modeling", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48 (2010)
- นส.วรรณรัตน์ สีสขสวัสดิ์, Anuvat Jangchud, Nantawan Therdthai, "Effect of blanching on polyphenol oxidase activity enzyme in mangosteen and effect of sucrose syrup incorporated with citric acid in mass transfer during osmosis", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 49 สาขาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2011)

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<b>ชื่อ</b> นางสาวนันทวัน เทอดไทย	<b>สังกัด</b> ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- นส.สวิตธา ไบจิว, Nantawan Therdthai, PISIT DHAMVITHEE, "Effect of pretreatment prior to microwave vacuum drying on quality of durian chips", การประชุมทางวิชาการครั้งที่ 49 มก. (2011)</li> <li>- Nantawan Therdthai, สุพิชา กระจ่างเมธิกุล, "Effect of Microwave Assisted Hot Air Drying on Quality of Dried Pumpkin", The 49th Kasetsart University Annual Conference (2011)</li> <li>- สวิตธา ไบจิว, Nantawan Therdthai, PISIT DHAMVITHEE, "Effect of pretreatment prior to microwave vacuum drying on quality of durian chips", The 49th Kasetsart University Annual Conference (2011)</li> <li>- ัญชนก อุดมทรัพย์, Nantawan Therdthai, Thepkunya Harnsilawat, "Effect of xanthan gum and carboxymethyl cellulose concentration on quality of cloudy mangosteen juice", The 49th Kasetsart University Annual Conference (2011)</li> <li>- ัญชนก อุดมทรัพย์, Nantawan Therdthai, Thepkunya Harnsilawat, "Effect of fining treatments on color of pasteurized clear mangosteen juice mixed with grape juice", The 49th Kasetsart University Annual Conference (2011)</li> <li>- สิริดา วิศาลรักภักดี, Nantawan Therdthai, "Physical, Chemical and Sensorial Quality of Microwave Vacuum Dried Mangosteen with and without Osmotic Dehydration", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 50 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2012)</li> <li>- Saranya Thongudom, Nantawan Therdthai, "Drying Characteristics of Osmotically Dehydrated Papaya : A Comparison between Hot Air Drying and Microwave Vacuum Drying", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 51 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2013)</li> <li>- Thichanuch Thaiyanan, Nantawan Therdthai, "Product Development of Shrimp Snack", The 52nd Kasetsart University Annual Conference (2014)</li> <li>- สวนีย์ หอรั้งลิ่ววัฒน์, Nantawan Therdthai, "Effect of Cooking Methods on Quality of Jasmine Rice", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 53 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2015)</li> </ul>	
<b>ระดับนานาชาติ</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nantawan Therdthai, "Effect of pretreatment and process conditions on characteristics of red chilly dried by the microwave vacuum dryer", 13th World Congress of FoodScience and Technology (2006)</li> <li>- Nantawan Therdthai, "Formulating rice-flour based breadstick using modeling approach", 13th World Congress of FoodScience and Technology (2006)</li> <li>- Nantawan Therdthai, "Sensory evaluation and physical measurement of textural characteristics of the rice-flour based breadstick", 13th World Congress of FoodScience and Technology (2006)</li> <li>- Nantawan Therdthai, "Process Development of Dried Lychee (Litchi chinensis Sonn.)", The 5th Bilateral Conference between NPUST and KU (2008)</li> <li>- Suteera Vatthanakul, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, Nantawan Therdthai, Brian Wilkinson, "Gold Kiwifruit Leather Product Development using Quality Function Deployment approach", Sensometrics 2008 (2008)</li> <li>- Nantawan Therdthai, Sankrit Tontan, "Relationship between consumer liking and physical characteristics of sandwich bread: evaluation of artificial neural networks. ", Pangborn Sensory Science Symposium (2009)</li> <li>- Nantawan Therdthai, Kidakarn Tatochotchatchawal, "Process Development of Supplementary Calcium From Fish bone.", Asian Food Innovation (2009)</li> <li>- Kanitta Pattanapa, Nantawan Therdthai, Withida Chantrapornchai, Weibiao Zhou, "Effect of Osmotic Solutions on Qualities of Osmotically Dehydrated Mandarin cv. (Sai-Namphaung)", 11th Asean Food Conference 2009 (2009)</li> <li>- Swittra Baingew, Nantawan Therdthai, "Process Development of Durian Chips using Microwave Vacuum Drying", 11th Asean Food Conference 2009 (2009)</li> <li>- Chanchira Phimpharian, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, Nantawan Therdthai, "Modeling of drying process of pineapple sheet in the tunnel dryer", IFT Annual Meeting, July 17-20, 2010, Chicago, IL (2010)</li> <li>- PISIT DHAMVITHEE, Nantawan Therdthai, ดร.วาสิณี จันทร์นวล, "Optimization of cassava starch and bleaching temperature effect on palm oil bleaching capacity", Pure and Applied Chemistry International Conference 2011 (2011)</li> <li>- Teerada Visalakkij, Nantawan Therdthai, PISIT DHAMVITHEE, "Effect of Osmotic Dehydration on Quality of Microwave Vacuum Dried Mangosteen during Storage", The 14 th Food Innovation Asia Conference 2012 (2012)</li> <li>- Nutthanun Nimmanpibug, Nantawan Therdthai, "Effect of osmotic dehydration time on hot air drying and microwave vacuum drying of papaya", the International Conference on Food and Applied Bioscience (2012)</li> <li>- Anuvat Jangchud, Nantawan Therdthai, นส.จันทร์จิรา พิมพ์าริณ, "Effect of osmotic solutions utilize sucrose syrup mixed with citric acid on mass transfer and the characteristic changes in mangosteen after drying", International Seminar On Food and Agricultural Sciences 2012 (ISFAS 2012) (2012)</li> <li>- นางสาวสุทัตตา อารีย์กิจ, นายเฉลิมพันธุ์ ธรรมโสภินท์กุล, Nantawan Therdthai, รศ.ดร.วิชัย หฤทัยธนาสันต์, Pitiporn Ritthiruangdej, "Kinetics of water loss and oil uptake during deep-fat frying of taro chips", 13th ASEAN Food Conference, 9-11 September 2013, Singapore (2013)</li> </ul>	

**ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**

<p><b>ชื่อ</b> นางสาวนันทวัน เทอดไทย</p>	
<p><b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์</p>	<p><b>สังกัด</b> ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- นางสาวสวีตรา ไบจิว, Nantawan Therdthai, PISIT DHAMVITHEE, "Change in electronic nose profiles of oil-free durian chip during storage", 13th ASEAN Food Conference (2013)</li> <li>- นางสาวสวีตรา ไบจิว, Nantawan Therdthai, PISIT DHAMVITHEE, Prof. Dr. Weibiao Zhou, "Electronic nose profiles of unripe and fully ripe durian flour from hot air drying and microwave vacuum drying", 13th ASEAN Food Conference, 9-11 September 2013, Singapore (2013)</li> <li>- น.ส. สุทัตตา อารีย์กิจ , Sumaporn Kasemsumran, Nantawan Therdthai, Vichai Haruthaithanasan, Pitiporn Ritthiruangdej, "Rapid and Nondestructive Determination of The Quality Indices of Deep-Fried Taro Chips Using Near-Infrared Spectroscopy", The 16th FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2014 (2014)</li> <li>- น.ส. สุทัตตา อารีย์กิจ , Sumaporn Kasemsumran, Nantawan Therdthai, Vichai Haruthaithanasan, Pitiporn Ritthiruangdej, "Prediction of moisture and fat content of deep-fried taro chips by using short wavelength near infrared (SW-NIR) spectroscopy", The 4th Asian Near Infrared Symposium (2014)</li> <li>- Latthika Wimon Siri, Sumaporn Kasemsumran, Nantawan Therdthai, Pitiporn Ritthiruangdej, "Feasibility of near-infrared (NIR) spectroscopy to predict moisture, fat and protein content of intact and milled gluten-free cookies", The 17th Food Innovation Asia Conference 2015 (FIAC 2015) Innovative ASEAN Food Research towards the World (2015)</li> <li>- Swittra Bai-Ngew, Nantawan Therdthai, PISIT DHAMVITHEE, Weibiao Zhou, "Comparison between microwave vacuum drying and hot air drying of fully ripe durian", The 14th ASEAN Food Conference (2015)</li> <li>- ภารวี ผูกเพชร, เขมรรัฐ วงศ์สำราญ, Wannasawat Ratphitagsanti, Nantawan Therdthai, "Functional and Pasting Properties of Rice Flour as Affected by Ultra Superheated Steam Technology", The 17th Food Innovation Asia Conference 2015 (FIAC 2015) (2015)</li> <li>- Chinnatat Piyawanitpong, Nantawan Therdthai, Wannasawat Ratphitagsanti, "Comparison of Quality of Cooked Rice from Hot Air Drying with and without Ultra Superheated Steam", 17th Food Innovation Asia Conference 2015 (FIAC 2015) (2015)</li> <li>- Sawanee Horrungsawat , Nantawan Therdthai, Wannasawat Ratphitagsanti, "Properties of Rice from Hot Air Drying with and without Ultra-High Temperature Superheated Steam", 17th Food Innovation Asia Conference 2015 (FIAC 2015) (2015)</li> <li>- Chonnikarn Srikanlaya, Nantawan Therdthai, Pitiporn Ritthiruangdej, "Effect of butter content and baking conditions on characteristics of the gluten free bread", 17th Food Innovation Asia Conference 2015 (FIAC 2015) (2015)</li> <li>- ลลิตา วิมลศิริ, Sumaporn Kasemsumran, Nantawan Therdthai, Wasaporn Chanput, Pitiporn Ritthiruangdej, "Rapid analysis of gluten content and detection of gluten adulteration in gluten-free cookies by using near-infrared spectroscopy", The 18th Food Innovation Asia Conference 2016 (FIAC 2016) (2016)</li> <li>- Chonnikarn Srikanlaya1, Nantawan Therdthai, Pitiporn Ritthiruangdej, "Effect of Butter Content on Rheological Properties of Gluten-free Rice Dough", The 2016 International Conference on Food Properties (ICFP2016) (2016)</li> <li>- Chonnikarn Srikanlaya, Nantawan Therdthai, Pitiporn Ritthiruangdej, "Effect of Baking Conditions on Characteristics of Gluten-Free Rice Bread during Storage", The 18th Food Innovation Asia Conference 2016 (FIAC 2016) (2016)</li> <li>- Molika Yin, Wannasawat Ratphitagsanti, Nantawan Therdthai, "Effects of Soybean and Transglutaminase on the Preparation of Gluten-free Chalky Rice Breadstick", Food Innovation Asia Conference 2017 (2017)</li> <li>- Dang, L.T.K. , Nantawan Therdthai, "Effects of cellulase and glucoamylase treatment on quality of Sao Hai brown rice.", The 15th ASEAN Food Conference, Sheraton Saigon Hotel &amp; Towers, Ho Chi Minh city, Vietnam, November 14-17, 2017. (2017)</li> <li>- Jadwong, K. , Nantawan Therdthai, "Effects of ultrasonic and enzymatic treatment on cooking and eating Quality of Sao Hai rice", International Conference on Food and Applied Bioscience, The Empress Hotel, Chiang Mai, Thailand, February 1-2, 2018. (2018)</li> <li>- Lyda Chin, Nantawan Therdthai, "Effect of ripening stage of banana and drying methods on properties of flour for mixed banana powder drink", International Conference on Food and Applied Bioscience, The Empress Hotel, Chiang Mai, Thailand, February 1-2, 2018. (2018)</li> <li>- Patcharanun Suksangpanomrung, Pitiporn Ritthiruangdej, Nantawan Therdthai, Piyamart Khongkhaem, "MONITORING MOISTURE CONTENT IN STIR-FRIED GREEN CURRY PASTE USING NEAR-INFRARED SPECTROSCOPY", The 45th Congress on Science and Technology of Thailand (STT 45) (2019)</li> <li>- Supamas Hanpermpchai, Pitiporn Ritthiruangdej, Nantawan Therdthai, "EFFECTS OF PEELING AND STEAMING TIME ON THE PASTING AND GEL TEXTURAL PROPERTIES OF GREEN BANANA FLOUR", The 45th Congress on Science and Technology of Thailand (STT 45) (2019)</li> <li>- Patcharanun Suksangpanomrung, Pitiporn Ritthiruangdej, Arisara Hiriotappa, Nantawan Therdthai, Piyamart Khongkhaem, "Monitoring Fat Content of Grated Coconut Meat in Coconut Milk Extraction Process Using Near-Infrared Spectroscopy", The 7th Asian NIR Symposium (ANS 2020) (2020)</li> <li>- Supamas Hanpermpchai, Pitiporn Ritthiruangdej, Nantawan Therdthai, "Effects of banana flour and soybean oil on the physical qualities of batter and banana cake", International Conference on Food and Applied Bioscience (FAB2020) (2020)</li> </ul>	

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<b>ชื่อ</b> นางสาวนันท์วัน เทอดไทย	<b>สังกัด</b> ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mintra Nugthum, Pitiporn Ritthiruangdej, Nantawan Therdthai, "Effect of sucralose substitution on moisture transfer and physicochemical characteristics of Marian plum leather", The 22nd Food Innovation Asia Conference 2020 (FIAC 2020):Future Food Innovation for Better Health and Wellness (2020)</li> </ul>	
<b>รางวัลประกาศเกียรติคุณ/เชิดชูเกียรติการวิจัย</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ ประจำปี 2550 สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ประจำปี 2551 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> <li>- TRF-CHE-SCOPUS Young Researcher Awards Agricultural Sciences and Technology ประจำปี 2552 จาก สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย</li> <li>- รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ ปี 2551 ประเภทบุคคล-ผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ กลุ่ม 2 จำนวน 2 ผลงาน ประจำปี 2552 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> <li>- รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ ปี 2552 ประเภทบุคคล-ผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ กลุ่ม 2 จำนวน 2 ผลงาน ประจำปี 2553 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> <li>- รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ ปี 2553 ประเภทบุคคล-ผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ กลุ่ม 1 ประจำปี 2553 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> <li>- a Highly-Cited Author ประจำปี 2555 จาก Thomson Reuters</li> <li>- รางวัลนักวิจัยผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ ปี 2554 ประจำปี 2556 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> <li>- รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ และผลงานวิจัยที่สร้างผลกระทบมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2555 ประจำปี 2556 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> </ul>	
<b>รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Top 5 Cited Papers 2009 - present ประจำปี 2554 เรื่อง "Characterization of microwave vacuum drying and hot air drying of mint leaves (<i>Mentha cordifolia</i> Opiz ex Fresen)" จาก Journal of Food Engineering</li> <li>- รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ ปี 2553 ประเภทบุคคล-ผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ กลุ่ม 1 ประจำปี 2554 เรื่อง "Effect of sucrose and glycerol mixtures in the osmotic solution on characteristics of osmotically dehydrated mandarin cv. (Sai-Namphaung)" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> <li>- รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติและผลงานวิจัยที่สร้างผลกระทบ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2554(รางวัลประเภทบุคคล-นักวิจัยผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ) ประจำปี 2556 เรื่อง "Characterization of hot air drying and microwave vacuum drying of fingerroot (<i>Boesenbergia pandurata</i>)." จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> <li>- รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติและผลงานวิจัยที่สร้างผลกระทบ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2554(รางวัลประเภทบุคคล-นักวิจัยผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ) ประจำปี 2556 เรื่อง "Characterization of microwave vacuum-dried durian chips" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> <li>- รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติและผลงานวิจัยที่สร้างผลกระทบ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2554(รางวัลประเภทบุคคล-นักวิจัยผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ) ประจำปี 2556 เรื่อง "Microwave vacuum drying of osmotically dehydrated mandarin cv. (Sai-Namphaung)" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> <li>- รางวัลชมเชย ในการประกวดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร งานเกษตรแฟร์ ประจำปี 2558 พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ประจำปี 2558 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ทาร์ตข้าวซอย "สุดชอย"" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> <li>- รองชนะเลิศ KU-KCG AI Innovation Contest อุตสาหกรรมเกษตร ประจำปี 2560 เรื่อง "โยเกิร์ตเมลง ทิมมาแรงแข่งทางโค้ง" จาก KU-KCG AI Innovation Contest</li> <li>- รางวัลชมเชยการประกวดผลิตภัณฑ์ ประจำปี 2560 เรื่อง "CapiZeed" จาก The Food Science and Technology Association of Thailand</li> <li>- ออกแบบบรรจุภัณฑ์ยอดเยี่ยม ประจำปี 2560 เรื่อง "ผลิตภัณฑ์กัมมี่เยลลี่ผลไม้รสเผ็ดเคลือบช็อคโกแลต" จาก The Food Science and Technology Association of Thailand</li> </ul>	
<b>รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- รางวัลชมเชย ในการประชุมวิชาการ ครั้งที่ 45 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ อุตสาหกรรมเกษตร ประจำปี 2551 เรื่อง "Optimization of vacuum frying condition for shallot" จาก Kasetsart University</li> <li>- ผลงานวิจัยระดับชมเชย อุตสาหกรรมเกษตร ประจำปี 2555 เรื่อง "ผลของการใช้ไมโครเวฟร่วมกับการอบแห้งแบบลมร้อนต่อคุณภาพของฟักทองอบแห้ง" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> <li>- ผลงานวิจัยระดับชมเชย อุตสาหกรรมเกษตร ประจำปี 2555 เรื่อง "ผลของการเตรียมวัตถุดิบก่อนการอบแห้งแบบไมโครเวฟสุญญากาศต่อคุณภาพของทุเรียนแผ่น" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> <li>- ผลงานวิจัยระดับชมเชย อุตสาหกรรมเกษตร ประจำปี 2556 เรื่อง "คุณภาพทางกายภาพ เคมี และประสาทสัมผัสของมังคุดอบแห้งด้วยตู้อบไมโครเวฟสุญญากาศทั้งที่ผ่านและไม่ผ่านการออสโมติกดีไฮเดรชัน" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> </ul>	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2547 - 24 กันยายน 2563