

**ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**

<b>ชื่อ</b> ดร.รังสิน โสธรวิทย์	
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาวิศวกรรมกรรมการอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน
<b>การดำรงตำแหน่งบริหาร</b> ม.ค. 2554 - ม.ค. 2558 หัวหน้าภาควิชาวิศวกรรมกรรมการอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน	
<b>การศึกษา</b> Ph.D. ( Biological and Agricultural Engineering ), University of California, Davis , U.S.A., วท.ม. ( เทคโนโลยีการอาหาร ), จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย , ไทย, วท.บ. ( เทคโนโลยีการอาหาร ), จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย , ไทย, น.บ. (กฎหมายระหว่างประเทศ) , มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช , ไทย,	
<b>สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ</b> Edible Films and Food Processing	
<b>งานสอน</b> - Applied Multivariate Statistical Analysis Applied Probability & Statistics for Eng Applied Probability & Statistics for Eng. Applied Probability & Statistics for Engineers Applied Probability and Statistics for Engineers Biopolymer Films & Coatings for Food System Dairy Process Engineering Engineering Statistics Food Engineering Project Food Engineering Project Preparation Food Process Engineering Introduction to Food Chemistry & Microbiology Introduction to Food Chemistry and Microbiology Laboratory for Food Engineering II Life Skill Life Skills For Undergraduate Student Probability & Engineering Statistics Quality Control in Food Industry Selected Topics in Food Engineering Seminar Senescence of Horticultural Commodities Special Problems Statistical Application in Food Engineering Statistical Applications for Food Engineering Thesis Waste Treatments in Food Industry การควบคุมคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร การวิเคราะห์เชิงสถิติหลายตัวแปรประยุกต์ ความน่าจะเป็นและสถิติประยุกต์สำหรับวิศวกร วิศวกรรมกรรมการแปรรูปนมและผลิตภัณฑ์นม สถิติวิศวกรรม	
<b>โครงการวิจัย</b> ปี 2549 การใช้ประโยชน์ของเชอรีชินจากน้ำต้มรังไหม ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2549 การผลิตและสมบัติของเชอรีซินฟิล์มที่บรีโคโคไต ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2549 ฟิล์มบรีโคโคไตจากมะม่วงต่อคุณภาพของมะม่วงตัดแต่ง ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2549-2553 หน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะทางวิศวกรรมหลังการเก็บเกี่ยวแปรรูปสภาพและบรรจุภัณฑ์ไม้ผล ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2549 การพัฒนากระดาษเคลือบวัสดุที่ย่อยสลายได้เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลผลิตทางการเกษตร ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ ปี 2550 กระบวนการล้างผักเพื่อความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากคณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2550 การลดปริมาณไขมันในกระบวนการผลิตผลไม้ทอดกรอบภายใต้ความดันสุญญากาศ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (โครงการ IPUS Industrial Projects for Undergraduate Students)	

**ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**

ชื่อ ดร.รังสิณี โสธรวิทย์	
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาวิศวกรรมกรรมการอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน
ปี 2551	การสกัดสารต้านเชื้อจุลินทรีย์จากวัสดุเหลือทิ้งทางการเกษตร ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากคณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
ปี 2551-2553	สมบัติทางกายภาพและทางกลของแผ่นฟิล์มกล้วยที่เสริมเส้นใยธรรมชาติ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2552	การเคลือบผิวกระเทียมปอกเปลือกด้วยฟิล์มบริโกลไคในบรรจุภัณฑ์ดัดแปรบรรยากาศ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2552-2553	การทำแห้งและการสกัดสารต้านเชื้อแบคทีเรียจากใบกฤษณา ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2553-2555	พัฒนาการผลิตกระดาษเป็นวัสดุบรรจุภัณฑ์สำหรับดูดซับก๊าซเอทิลีนเพื่อรักษาคุณภาพและยืดอายุของผลไม้หลังการเก็บเกี่ยว ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2553-2556	การพัฒนาสารเคลือบผิวชนิดใหม่ที่มีสมบัติในการต้านเชื้อจุลินทรีย์สำหรับผลไม้สด ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2554	การเตรียมสารอนุภาคขนาดนาโนจากแป้งกล้วยร่วมกับสารต้านเชื้อจุลินทรีย์ตามธรรมชาติ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2554-2555	ปัจจัยในการสกัดต่อสมบัติของสารสกัดจากฝางและการนำไปใช้ประโยชน์ในผลิตภัณฑ์อาหาร ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากคณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน
ปี 2554-2555	สารสกัดจากวัสดุเหลือทิ้งของมะม่วงเพื่อนำมาใช้เป็นองค์ประกอบของฟิล์มย่อยสลายได้ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากศูนย์ความเป็นเลิศด้านเครื่องจักรกลการเกษตรและอาหาร
ปี 2555-2556	การพัฒนาอาหารพื้นถิ่นเพื่อส่งเสริมการบริโภคอย่างยั่งยืนในชุมชนระดับ จังหวัดนครปฐม ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา
ปี 2555-2556	ฟิล์มบริโกลไคจากข้าวหอมมะลิชนิดต่างๆ ที่มีสมบัติต้านอนุมูลอิสระ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากศูนย์ความเป็นเลิศทางวิชาการด้านเครื่องจักรกลการเกษตรและอาหาร
ปี 2555-2556	สมบัติของฟิล์มบริโกลไคได้จากผลพริกขี้หนู ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากคณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน
ปี 2556-2558	การเตรียมและสมบัติของนาโนคอมโพสิตฟิล์มจากแป้งกล้วยร่วมกับสารอนุภาคขนาดนาโนจากแป้งกล้วยหรือสารประเภท montmorillonite ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2557-2559	ปัจจัยที่มีผลต่อสมบัติของพลาสมาโปรตีนดัดแปรจากเลือดสุกรเพื่อนำมาใช้เอนแคปซูเลทสารสกัดตามธรรมชาติ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2556-2557	ฟิล์มกลูโคแมนแนนที่มีสมบัติต้านอนุมูลอิสระเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลไม้ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนวิจัยคณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน
ปี 2558-2560	การพัฒนาวัสดุบรรจุภัณฑ์ไบโอแอคทีฟจากฟิล์มโปรตีนร่วมกับนาโนเซลลูโลสสำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2558-2560	ฟิล์มโปรตีนจากวัสดุเหลือทิ้งของมะพร้าว ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2559-2561	ฟิล์มเพกตินร่วมกับสารต้านอนุมูลอิสระจากเปลือกมะนาว ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2560-2562	ผลของสารเคลือบผิวจากวัสดุเหลือทิ้งของสับปะรดต่อคุณภาพของสับปะรดอบแห้ง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2561-2563	การสกัดสารจากกากกาแฟเพื่อนำมาใช้ประโยชน์ในอุตสาหกรรมอาหาร ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2560-2561	ผลของการให้ความร้อนและการเก็บรักษาต่อคุณภาพและสมบัติการต้านอนุมูลอิสระของข้าวเมสลิคัส ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนการวิจัยคณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
ปี 2562-2563	ฟิล์มยับยั้งเชื้อแบคทีเรียจากสารสกัดผลพลอยได้จาก ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนการวิจัยคณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

**บทความวิจัยในวารสารวิชาการ**

ระดับชาติ

- Chaiyaporn Sampoompuang, Rungsinee Sothornvit, "Rice straw papermaking for ethylene absorption", Agricultural Science Journal (วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร) 38 (5) (2007) 283-286
- Chaiyaporn Sampoompuang, Rungsinee Sothornvit, "การพัฒนาบรรจุภัณฑ์แอคทีฟเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลไม้สดจากฟางข้าว", Agricultural Science Journal (วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร) 40 (3) (2009)
- Rungsinee Sothornvit, พลอย กลางเมือง, "Antifungal Performance of Hydroxypropyl Methylcellulose Film Incorporated with Essential Oil Against Colletotrichum gloeosporioides", วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร (ฉบับพิเศษ) 43 (3) (2012) 625-628
- ณัฐณีย์ สมประสงค์, Rungsinee Sothornvit, Wongphaka Wongrat, "Effect of Pretreatment with Vacuum Pressure on Osmotic Dehydration of Kaffir Lime", วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 50 (2(Suppl.)) (2019) 69-72

ระดับนานาชาติ

- Rungsinee Sothornvit, "Plasticizer effect on the glass transition temperature of beta-lactoglobulin films.", Transactions of the ASAE. 45 (5) (2002) 1479-1484
- Rungsinee Sothornvit, "Formation conditions, water-vapor permeability, and solubility of compression-molded whey protein films", J. Food Sci. 68 (6) (2003) 1985-1989

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<b>ชื่อ</b> ดร.รังสิณี โสธรวิทย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาวิศวกรรมกรรมการอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rungsinee Sothornvit, "Edible film formation and properties from different protein sources and orange coating application.", <i>Acta Hort.</i> 682 (2005) 1731-1738</li> <li>- Rungsinee Sothornvit, "Chapter 23 (book chapter): Plasticizers in edible films and coatings", <i>Innovations in Food Packaging</i> (2005) 403-433</li> <li>- Rungsinee Sothornvit, Pitak, N, "Oxygen permeability and mechanical properties of banana films", <i>FOOD RESEARCH INTERNATIONAL</i> 40 (3) (2007) 365-370</li> <li>- Rungsinee Sothornvit, Olsen, CW, McHugh, TH, Krochta, JM, "Tensile properties of compression-molded whey protein sheets: Determination of molding condition and glycerol-content effects and comparison with solution-cast films", <i>Journal of Food Engineering</i> 78 (3) (2007) 855-860</li> <li>- Rungsinee Sothornvit, Rodsamran, P, "Effect of a mango film on quality of whole and minimally processed mangoes", <i>POSTHARVEST BIOLOGY AND TECHNOLOGY</i> 47 (3) (2008) 407-415</li> <li>- Bundit Jarimopas, Rachanukroa, D, Singh, SP, Rungsinee Sothornvit, "Post-harvest damage and performance comparison of sweet tamarind packaging", <i>Journal of Food Engineering</i> 88 (2) (2008) 193-201</li> <li>- Navarro-Tarazaga, Maria Li., Rungsinee Sothornvit, Perez-Gago, Maria B., "Effect of Plasticizer Type and Amount on Hydroxypropyl Methylcellulose-Beeswax Edible Film Properties and Postharvest Quality of Coated Plums (Cv. Angeleno)", <i>JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY</i> 56 (20) (2008) 9502-9509</li> <li>- Rungsinee Sothornvit, Rhim, J.-W, Hong, S.-I, "Effect of nano-clay type on the physical and antimicrobial properties of whey protein isolate/clay composite films", <i>Journal of Food Engineering</i> 91 (3) (2009) 468-473</li> <li>- Rungsinee Sothornvit, "Effect of hydroxypropyl methylcellulose and lipid on mechanical properties and water vapor permeability of coated paper", <i>Food Research International</i> 42 (2) (2009) 307-311</li> <li>- Rungsinee Sothornvit, Rungsima Chollakup, "Properties of sericin-glucomannan composite films", <i>INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY</i> 44 (7) (2009) 1395-1400</li> <li>- Rungsinee Sothornvit, Kiatchanapaibul, P, "Quality and shelf-life of washed fresh-cut asparagus in modified atmosphere packaging", <i>LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY</i> 42 (9) (2009) 1484-1490</li> <li>- Rungsinee Sothornvit, "Effect of ozonated and chlorinated water on quality of fresh-cut cauliflower and basil.", <i>Acta Horticulturae</i> 858 (-) (2010) 319-324</li> <li>- Rungsinee Sothornvit, Rungsima Chollakup, Potjanart Suwanruji, "Extracted sericin from silk waste for film formation.", <i>Songklanakarin Journal of Science and Technology</i> 32 (1) (2010) 17-22</li> <li>- Rungsinee Sothornvit, Hong, SI, An, DJ, Rhim, JW, "Effect of clay content on the physical and antimicrobial properties of whey protein isolate/organo-clay composite films", <i>LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY</i> 43 (2) (2010) 279-284</li> <li>- Rungsinee Sothornvit, Rodsamran, P, "Mango film coated for fresh-cut mango in modified atmosphere packaging", <i>INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY</i> 45 (8) (2010) 1689-1695</li> <li>- Rungsinee Sothornvit, Rodsamran, P., "Fresh-cut mango coated with mango film in modified atmosphere packaging", <i>Acta Horticulturae</i> 857 (-) (2010) 359-366</li> <li>- Rungsinee Sothornvit, Songtip, S., "Effect of banana flour composition and glycerol content on properties of compression-molded banana sheet", <i>Acta Horticulturae</i> 877 (-) (2010) 1295-1302</li> <li>- Rungsinee Sothornvit, "Physical and mechanical properties of composite mango films", <i>Acta Horticulturae</i> 877 (-) (2010) 973-978</li> <li>- Rungsinee Sothornvit, "Effect of ozonated and chlorinated water on quality of fresh-cut cauliflower and basil.", <i>Acta Horticulturae</i> 858 (-) (2010) 319-324</li> <li>- Rungsinee Sothornvit, นส. ศิริลักษณ์ ทรงทิพย์, "Effect of banana flour composition and glycerol content on properties of compression-molded banana sheet.", <i>Acta Horticulturae</i> 877 (-) (2010) 1295-1302</li> <li>- Rungsinee Sothornvit, "Physical and mechanical properties of composite mango films.", <i>Acta Horticulturae</i> 877 (-) (2010) 973-978</li> <li>- Rungsinee Sothornvit, "Edible coating and post-frying centrifuge step effect on quality of vacuum-fried banana chips", <i>Journal of Food Engineering</i>. 107 (3-4) (2011) 319-325</li> <li>- Rungsinee Sothornvit, Chaiyaporn Sampoompuang, "Rice straw paper incorporated with activated carbon as an ethylene scavenger in a paper-making process", <i>International Journal of Food Science and Technology</i> 47 (3) (2012) 511-517</li> <li>- Rungsinee Sothornvit, นส. ศิริลักษณ์ ทรงทิพย์, "Properties of compression-molded banana-based sheet compared with banana flour.", <i>Acta Horticulturae</i> 928 (-) (2012) 243-250</li> <li>- Rungsinee Sothornvit, "Drying process and mangosteen rind powder product.", <i>Acta Horticulturae</i> 928 (-) (2012) 233-242</li> <li>- Rungsinee Sothornvit, "Effect of edible coating on the qualities of fresh guava", <i>Acta Horticulturae</i> 1012 (15) (2013) 453-460</li> <li>- น้ำฝน สามสาส์, Rungsinee Sothornvit, "Effects of drying methods on physicochemical and rheological properties of porcine plasma protein", <i>KU Journal: Natural Science</i> 48 (4) (2014) 629-636</li> </ul>	

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ ดร.รังสิณี โสธรวิทย์	
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rungsinee Sothornvit, ภรภัทร ตั้งวรภักดิ์, "Effect of edible coating on the quality of fresh-cut garlic in modified atmosphere packaging (MAP)", <i>Acta Horticulturae</i> 1071 (18) (2015) 413-420</li> <li>- Rungsinee Sothornvit, พลอย กลางเมือง, "Active edible coating to maintain the quality of fresh mango", <i>Acta Horticulturae</i> 1079 (-) (2015) 473-480</li> <li>- อังคณา อ.สุวรรณ, Rungsinee Sothornvit, "Effect of miniemulsion cross-linking and ultrasonication on properties of banana starch", <i>International Journal of Food Science and Technology</i> 50 (2) (2015) 298-304</li> <li>- Rodsamran, Patrathip, Rungsinee Sothornvit, "Renewable cellulose source: isolation and characterisation of cellulose from rice stubble residues", <i>INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY</i> 50 (9) (2015) 1953-1959</li> <li>- Klangmuang, Ploy, Rungsinee Sothornvit, "Combination of beeswax and nanoclay on barriers, sorption isotherm and mechanical properties of hydroxypropyl methylcellulose-based composite films", <i>LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY</i> 65 (-) (2016) 222-227</li> <li>- Orsuwan, A., Shankar, S., Wang, L.-F., Rungsinee Sothornvit, Rhim, J.-W., "Preparation of antimicrobial agar/banana powder blend films reinforced with silver nanoparticles", <i>Food Hydrocolloids</i> 60 (-) (2016) 476-485</li> <li>- Klangmuang, P., Rungsinee Sothornvit, "Barrier properties, mechanical properties and antimicrobial activity of hydroxypropyl methylcellulose-based nanocomposite films incorporated with Thai essential oils", <i>Food Hydrocolloids</i> 61 (-) (2016) 609-616</li> <li>- อังคณา อ.สุวรรณ, Shankar, S., Wang, L.-F., Rungsinee Sothornvit, Rhim, J.-W., "One-step preparation of banana powder/silver nanoparticles composite films", <i>Journal of Food Science and Technology</i> 54 (2) (2017) 497-506</li> <li>- น้ำฝน สามสาสี, Rungsinee Sothornvit, "Modification and characterization of porcine plasma protein with natural agents as potential cross-linkers", <i>International Journal of Food Science and Technology</i> 52 (4) (2017) 964-971</li> <li>- ภัทรทิพย์ รอดสำราญ, Rungsinee Sothornvit, "Rice stubble as a new biopolymer source to produce carboxymethyl cellulose-blended films", <i>Carbohydrate Polymers</i> 171 (-) (2017) 94-101</li> <li>- น้ำฝน สามสาสี, Rungsinee Sothornvit, "Effect of natural cross-linkers and drying methods on physicochemical and thermal properties of dried porcine plasma protein", <i>Food Bioscience</i> 19 (-) (2017) 26-33</li> <li>- อังคณา อ.สุวรรณ, Rungsinee Sothornvit, "Development and characterization of banana flour film incorporated with montmorillonite and banana starch nanoparticles", <i>Carbohydrate Polymers</i> 174 (-) (2017) 235-242</li> <li>- ภัทรทิพย์ รอดสำราญ, Rungsinee Sothornvit, "Effect of subcritical water technique and ethanolic solvent on total phenolic contents and antioxidant capacity of Thai rice plant (<i>O. Sativa</i> cv. Khao Dawk Mali 105)", <i>International Food Research Journal</i> 24 (4) (2017) 1676-1684</li> <li>- ภัทรทิพย์ รอดสำราญ, Rungsinee Sothornvit, "Physicochemical and functional properties of protein concentrate from byproduct of coconut processing", <i>Food Chemistry</i> 241 (-) (2018) 364-371</li> <li>- Rodsamran, P., Rungsinee Sothornvit, "Microencapsulation of Thai rice grass (<i>O. Sativa</i> cv. Khao Dawk Mali 105) extract incorporated to form bioactive carboxymethyl cellulose edible film", <i>Food Chemistry</i> 242 (2018) 239-246</li> <li>- Rodsamran, P., Rungsinee Sothornvit, "Bioactive coconut protein concentrate films incorporated with antioxidant extract of mature coconut water", <i>Food Hydrocolloids</i> 79 (2018) 243-252</li> <li>- Klangmuang, P., Rungsinee Sothornvit, "Active hydroxypropyl methylcellulose-based composite coating powder to maintain the quality of fresh mango", <i>LWT - Food Science and Technology</i> 91 (2018) 541-548</li> <li>- Prakrit Sukyai, ปรีชา อนงค์จรรยา, นกสร บุญยะวุฒกุล , คุณัญญ์ คงสินธุ์ , Nathdanai Harnkarnsujarit, UDOMLAK SUKATTA, Rungsinee Sothornvit, Rungsima Chollakup, "Effect of cellulose nanocrystals from sugarcane bagasse on whey protein isolate-based films", <i>Food Research International</i> 107 (-) (2018) 528-535</li> <li>- ภัทรทิพย์ รอดสำราญ, Rungsinee Sothornvit, L. Palou, M.B. Pe?rez-Gago, "Effect of polysaccharide-based edible coatings incorporated with sodium benzoate on the control of postharvest black spot of organic cherry tomatoes caused by <i>Alternaria alternata</i>", <i>Acta Horticulturae</i> 2018 (1194) (2018) 241-248</li> <li>- Klangmuang, P., Rungsinee Sothornvit, "Active coating from hydroxypropyl methylcellulose-based nanocomposite incorporated with Thai essential oils on mango (cv. Namdokmai Sithong)", <i>Food Bioscience</i> 23 (2018) 9-15</li> <li>- Orsuwan, A, Rungsinee Sothornvit, "Active Banana Flour Nanocomposite Films Incorporated with Garlic Essential Oil as Multifunctional Packaging Material for Food Application", <i>FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY</i> 11 (6) (2018) 1199-1210</li> <li>- Orsuwan, A, Rungsinee Sothornvit, "Reinforcement of banana flour biocomposite film with beeswax and montmorillonite and effects on water barrier and physical properties", <i>INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY</i> 53 (12) (2018) 2642-2649</li> <li>- Rodsamran, P, Rungsinee Sothornvit, "Carboxymethyl cellulose from renewable rice stubble incorporated with Thai rice grass extract as a bioactive packaging film for green tea", <i>JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION</i> 42 (9) (2018)</li> <li>- อังคณา อ.สุวรรณ, Rungsinee Sothornvit, "Effect of banana and plasticizer types on mechanical, water barrier, and heat sealability of plasticized banana-based films", <i>Journal of Food Processing and Preservation</i> 42 (1) (2018) 1-8</li> <li>- Rodsamran, P., Rungsinee Sothornvit, "Microwave heating extraction of pectin from lime peel: Characterization and properties compared with the conventional heating method", <i>Food Chemistry</i> 278 (-) (2019) 364-372</li> <li>- Rodsamran, P, Rungsinee Sothornvit, "Extraction of phenolic compounds from lime peel waste using ultrasonic-assisted and microwave-assisted extractions", <i>Food Bioscience</i> 28 (-) (2019) 66-73</li> </ul>	

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<b>ชื่อ</b> ดร.รังสิณี โสธรวิทย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Samsalee, N., Rungsinee Sothornvit, "Native and modified porcine plasma protein as wall materials for microencapsulation of natural essential oils", International Journal of Food Science and Technology 54 (9) (2019) 2745-2753</li> <li>- Rungsinee Sothornvit, "Nanostructured materials for food packaging systems: new functional properties", CURRENT OPINION IN FOOD SCIENCE 25 (-) (2019) 82-87</li> <li>- Rodsamran, P., Rungsinee Sothornvit, "Lime peel pectin integrated with coconut water and lime peel extract as a new bioactive film sachet to retard soybean oil oxidation", Food Hydrocolloids 97 (-) (2019)</li> <li>- ภัทธาทิพย์ รอดสารัญญ, Rungsinee Sothornvit, "Preparation and characterization of pectin fraction from pineapple peel as a natural plasticizer and material for biopolymer film", Food and Bioproducts Processing 118 (-) (2019) 198-206</li> <li>- น้ำฝน สามสาลี, Rungsinee Sothornvit, "Development and characterization of porcine plasma protein-chitosan blended films", Food Packaging and Shelf Life 22 (-) (2019) 100406-1-6</li> <li>- Meerasri, J, Rungsinee Sothornvit, "Characterization of bioactive film from pectin incorporated with gamma-aminobutyric acid", INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES 147 (2020) 1285-1293</li> <li>- น้ำฝน สามสาลี, Rungsinee Sothornvit, "Characterization of food application and quality of porcine plasma protein-based films incorporated with chitosan or encapsulated turmeric oil", Food and Bioprocess Technology 13 (3) (2020) 488-500</li> <li>- Rungsima Chollakup, ศิริประภา ผ่องบุรุษ, วัฒนา บุญสง, Nattaporn Khanonkon, คุณัญญ์ คงสินธุ์, Rungsinee Sothornvit, Prakrit Sukyai, UDOMLAK SUKATTA, Nathdanai Harnkarnsujarit, "Antioxidant and antibacterial activities of cassava starch and whey protein blend films containing rambutan peel extract and cinnamon oil for active packaging", LWT- Food Science and Technology 130 (-) (2020) 109573-1-10</li> </ul>	
<b>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</b>	
<b>ระดับชาติ</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chaiyaporn Sampoompuang, Rungsinee Sothornvit, "Rice Straw Papermaking for Ethylene Absorption", การประชุมวิชาการวิทยากรหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติครั้งที่ 5 (2007)</li> <li>- Chaiyaporn Sampoompuang, Rungsinee Sothornvit, Wuttinart Kongtud, WARUNEE THANAPASE, "Process Development of Traditional Rice Straw Paper", เรื่องเติมการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 45 (2007)</li> <li>- Rungsinee Sothornvit, Rungsima Chollakup, Potjanart Suwanruji, "Extracted sericin from silk waste for film formation", In International Conference on Mining, Materials, Petroleum Engineering: Frontier of Technology, May 10-12, 2007, Phuket, Thailand. (submitted) (2007)</li> <li>- ภรภัทร ตั้งวรกิจดี, Rungsinee Sothornvit, "Factors affecting antioxidant and antibacterial activities of garlic extract", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 8 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน (2011)</li> <li>- นส. พลอย กลางเมือง, Rungsinee Sothornvit, "Antifungal Performance of Hydroxypropyl Methylcellulose Film Incorporated with Essential Oil Against Colletotrichum gloeosporioides", การประชุมวิชาการวิทยากรหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 10 (2012)</li> <li>- น้ำฝน สามสาลี, Rungsinee Sothornvit, "Effects of drying methods on physicochemical and rheological properties of porcine plasma protein", FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2014 (2014)</li> <li>- จิตรวรรณ อมรัตน์, ณัฐรินทร์ สถาพรพิบูลย์, Rungsinee Sothornvit, "Rheological Properties of Biopolymer-Based Solution for Film Formation", การประชุมวิชาการ ระดับนานาชาติ ครั้งที่ 11มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน (2014)</li> </ul>	
<b>ระดับนานาชาติ</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rungsinee Sothornvit, "Glycerol Effect on Compression-Molding Whey Protein Film Properties", The IFT annual meeting and Food Expo 2003 (2003)</li> <li>- Rungsinee Sothornvit, "Edible Film Formation and Properties from Different Protein Sources and Orange Coating Application", The 5th International Postharvest Symposium 2004 (2004)</li> <li>- Rungsinee Sothornvit, "Oxygen Permeability and Mechanical Properties of Banana Flour Films", The IFT annual meeting and Food Expo 2005 (2005)</li> <li>- Rungsinee Sothornvit, "Fresh-cut Mango Coated with Mango Film in Modified Atmosphere Packaging", The 9th International Controlled Atmosphere Conference (CA 2005) (2005)</li> <li>- Rungsinee Sothornvit, "Effect of Edible Coating Composition on Postharvest Quality of Plums, cv. Angeleno", The IFT annual meeting and Food Expo 2006 (2006)</li> <li>- Rungsinee Sothornvit, "Microbial Reduction in Asparagus by Washing with Chlorinated and Ozonated Water", The IFT annual meeting and Food Expo 2006 (2006)</li> <li>- Rungsinee Sothornvit, "Effect of ozonated and chlorinated water on quality of fresh-cut cauliflower and basil", The International Conference Postharvest Unlimited 2008 (2007)</li> <li>- Rungsinee Sothornvit, "Biodegradable materials on physical and mechanical properties of coated papers", The 16th IAPRI World Conference on Packaging: Exploring Global Packaging Challenges (2008)</li> </ul>	

**ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**

<p><b>ชื่อ</b> ดร.รังสิณี โสธรวิทย์</p> <p><b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์</p>	<p><b>สังกัด</b> ภาควิชาวิศวกรรมกรรมการอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rungsinee Sothornvit, นางสาวศิริลักษณ์ ทรงทิพย์, "Effect of banana flour composition and glycerol content on properties of compression-molded banana sheet", The 6th International Postharvest Symposium (2009)</li> <li>- Rungsinee Sothornvit, "Physical and mechanical properties of composite mango films", The 6th International Postharvest Symposium (2009)</li> <li>- Rungsinee Sothornvit, นส.ศิริลักษณ์ ทรงทิพย์, "Properties of compression-molded banana-based sheet compared with banana flour", The 28th International Horticultural Congress (2010)</li> <li>- Rungsinee Sothornvit, "Drying process and mangosteen rind powder product", The 28th International Horticultural Congress (2010)</li> <li>- Rungsinee Sothornvit, นายภรภัทร ตั้งวรภิตต์ , "Effect of Edible Coating on Qualities of Minimally Processed Garlic", The CIGR-AgEng 2012: International Conference of Agricultural Engineering (2012)</li> <li>- Rungsinee Sothornvit, "Effect of edible coating on the qualities of fresh guava", The 7th International Postharvest Symposium 2012 (2012)</li> <li>- Rungsinee Sothornvit, "Physical and mechanical properties of hydroxypropyl methylcellulose-based composite film", The First Indo-US International Conference on Polymers for Packaging Applications (ICPPA 2012) (2012)</li> <li>- อังคณา อ.สุวรรณ, Rungsinee Sothornvit, "Chemical, physical and physicochemical properties of modified banana starch.", The 6th TSAE International Conference: TSAE 2013 (2013)</li> <li>- อังคณา อ.สุวรรณ, Rungsinee Sothornvit, "Water vapor permeability and mechanical properties of unripe banana (Musa Sapientum Linn.) flour and starch plasticized-based films", Food Innovation Asia Conference 2013 (2013)</li> <li>- Rungsinee Sothornvit, พลอย กลางเมือง, "Effect of Beeswax and Clay on Mechanical Properties and Water Vapor Permeability of Hydroxypropyl Methylcellulose-Based Composite Films", Food Innovation Asia Conference 2013 (2013)</li> <li>- Rungsinee Sothornvit, ภรภัทร ตั้งวรภิตต์, "Effect of Edible Coating on the Quality of Fresh-Cut Garlic in Modified Atmosphere Packaging (MAP)", The 11th International Controlled &amp; Modified Atmosphere Research Conference (2013)</li> <li>- Rungsinee Sothornvit, พลอย กลางเมือง, "Active edible coating to maintain the quality of fresh mango", The V International Postharvest Unlimited Conference (2014)</li> <li>- ปรีญา อนงค์จรรยา, Prakrit Sukyai, Nathdanai Harnkarnsujarit, วิชาพงษ์ วุฒิพูนันท์, กุลสตรี แซ่หลี่, UDOMLAK SUKATTA, Rungsinee Sothornvit, Rungsima Chollakup, "Effect of cellulose nanocrystals from sugarcane bagasse on properties of whey protein isolate based films", The 6th International Symposium on Food Packaging-Scientific Developments Supporting Safety and Innovation (2016)</li> <li>- ภัทรทิพย์ รอดสารายุ, Rungsinee Sothornvit, L. Palou, M.B. P?rez-Gago, "Effect of polysaccharide-based edible coatings amended with sodium benzoate on the control of postharvest black spot of organic cherry tomatoes caused by Alternaria alternata", VIII International Postharvest Symposium: Enhancing Supply Chain and Consumer Benefits - Ethical and Technological Issues (2016)</li> <li>- Rungsinee Sothornvit, "EXTRACTION FACTOR AFFECTING SAPPAN EXTRACT PROPERTIES AND ITS USE IN FOOD PRODUCT", VIII International Scientific Conference "Modern trends in science and technology" (2016)</li> <li>- Rungsinee Sothornvit, "Relationship between rheological properties and properties of hydroxypropyl methylcellulose-based composite films", the Annual Meeting of Institute of Food Technologists (IFT) 2017 (2017)</li> <li>- น้ำฝน สามสาลี, Rungsinee Sothornvit, "Characterization of porcine plasma protein – chitosan blended films", the Annual Meeting of Institute of Food Technologists (IFT) 2017 (2017)</li> <li>- • Klangmuang, P., Cerrillo, J.L., P?rez-Gago, M.B., Palou, L., Taberner, V., de la Fuente, B., Rey, F., Valencia, S., Palomares, A.E., Rungsinee Sothornvit, "Antifungal activity of hydroxypropyl methylcellulose-based composite coatings containing nanozeolite against Monilinia fructicola on plums", the Annual Meeting of Institute of Food Technologists (IFT) 2017 (2017)</li> <li>- UDOMLAK SUKATTA, Prapassorn Rugthaworn, Nattaporn Khanoonkon, Prakrit Sukyai, ปรีญา อนงค์จรรยา, คุณิษฐ์ คงสินธุ์, Nathdanai Harnkarnsujarit, Rungsinee Sothornvit, Rungsima Chollakup, "ANTIOXIDANT ACTIVITIES OF RAMBUTAN PEEL EXTRACT AND ITS APPLICATION IN WHEY PROTEIN FILM", ASEAN Bioenergy and Bioeconomy Conference 2018 (ABB 2018) (2018)</li> <li>- Rodsamran, P., Rungsinee Sothornvit, Palou, L., P?rez-Gago, M.B., "Effect of polysaccharide-based edible coatings incorporated with sodium benzoate on the control of postharvest black spot of organic cherry tomatoes caused by Alternaria alternata", Acta Horticulturae (2018)</li> </ul>	
<p><b>อนุสิทธิบัตร</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2548 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตฟิล์มรับประทานได้จากกล้วยน้ำว้าและผลิตภัณฑ์ที่ได้จากกรรมวิธีนั้น" จาก ศูนย์พัฒนาเทคโนโลยีรัฐรวมเอกชน</li> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2556 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตกระดาษดูดซับก๊าซเอทิลีนและผลิตภัณฑ์ที่ได้จากกรรมวิธีนั้น" จาก กรมทรัพย์สินทางปัญญา มก.</li> </ul>	
<p><b>รางวัลประกาศเกียรติคุณ/เชิดชูเกียรติการวิจัย</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ ประจำปี 2550 สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ประจำปี 2551 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> <li>- ผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2551(รางวัลประเภทบุคคล-ผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ กลุ่ม 1) ประจำปี 2552 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> <li>- รางวัลนักวิจัย ประจำปี 2553 จาก คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน</li> </ul>	

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<b>ชื่อ</b> ดร.รังสิณี โสรวรวิทย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาวิศวกรรมกรรมการอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- รางวัลอาจารย์ดีเด่น ด้านวิจัย ประจำปี 2553 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน</li> <li>- ผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2554 ประจำปี 2556 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> <li>- ผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2555 ประจำปี 2556 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> <li>- อาจารย์ดีเด่นด้านงานวิจัย ประจำปี 2556 จาก คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน</li> <li>- ผู้สร้างชื่อเสียงให้คณะ ด้านนวัตกรรมและการแข่งขัน ประจำปีการศึกษา 2558 ประจำปี 2559 จาก คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน</li> <li>- รางวัลประเภทบุคคล-นักวิจัยผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ ปี 2557</li> </ul> <p>ประจำปี 2559 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- บุคลากรสาขาวิชาการและนักวิจัยดีเด่นของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ด้านการวิจัย สาขาวิทยาศาสตร์ กลุ่มอายุตั้งแต่ 40 ปีขึ้นไป ประจำปี 2560 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> <li>- Best Presentation Award ประจำปี 2561 จาก 20th International Conference on Food Science and Nutrition (ICFSN 2018)</li> </ul>	
<b>รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2552(รางวัลประเภทบุคคล-ผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ กลุ่ม 1) สาขาวิทยาศาสตร์ ประจำปี 2553 เรื่อง "Effect of hydroxypropyl methylcellulose and lipid on mechanical properties and water vapor permeability of coated paper" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> <li>- รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2552(รางวัลประเภทบุคคล-ผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ กลุ่ม 1) สาขาวิทยาศาสตร์ ประจำปี 2553 เรื่อง "Effect of nano-clay type on the physical and antimicrobial properties of whey protein isolate/clay composite films" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> <li>- รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2552(รางวัลประเภทบุคคล-ผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ กลุ่ม 1) สาขาวิทยาศาสตร์ ประจำปี 2553 เรื่อง "Properties of sericin-glucomannan composite films" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> <li>- รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2552(รางวัลประเภทบุคคล-ผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ กลุ่ม 1) สาขาวิทยาศาสตร์ ประจำปี 2553 เรื่อง "Quality and shelf-life of washed fresh-cut asparagus in modified atmosphere packaging" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> <li>- รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2553(รางวัลประเภทบุคคล-ผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ กลุ่ม 1) สาขาวิทยาศาสตร์ ประจำปี 2554 เรื่อง "Effect of clay content on the physical and antimicrobial properties of whey protein isolate/organo-clay composite films" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> <li>- รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2553(รางวัลประเภทบุคคล-ผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ กลุ่ม 1) สาขาวิทยาศาสตร์ ประจำปี 2554 เรื่อง "Mango film coated for fresh-cut mango in modified atmosphere packaging" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> <li>- รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2553(รางวัลประเภทบุคคล-ผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ กลุ่ม 2) ประจำปี 2554 เรื่อง "Effect of banana flour composition and glycerol content on properties of compression-molded banana sheet" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> <li>- รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2553(รางวัลประเภทบุคคล-ผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ กลุ่ม 2) ประจำปี 2554 เรื่อง "Effect of ozonated and chlorinated water on quality of fresh-cut cauliflower and basil." จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> <li>- รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2553(รางวัลประเภทบุคคล-ผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ กลุ่ม 2) ประจำปี 2554 เรื่อง "Extracted sericin from silk waste for film formation." จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> <li>- รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2553(รางวัลประเภทบุคคล-ผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ กลุ่ม 2) ประจำปี 2554 เรื่อง "Fresh-cut mango coated with mango film in modified atmosphere packaging" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> <li>- รางวัลรองชนะเลิศ อันดับ 2 การเขียนข้อเสนอโครงการนวัตกรรมสายอุดมศึกษากลุ่มวิศวกรรม ประจำปี 2558 - ประจำปี 2558 เรื่อง "กระบวนการเคลือบละอองสารด้วยคลื่นความถี่สูงเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลไม้" จาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช)</li> </ul>	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2545 - 4 สิงหาคม 2563