

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางสาววราภรณ์ บุญทรัพย์ทิพย์	
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
การดำรงตำแหน่งบริหาร -	
การศึกษา PhD, Rutgers Univ., USA, 2549	
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ Food Freezing	
งานสอน Advanced Food Engineering Advanced Food Processing Basics in Food Engineering Computer Simulation for Food Processing Food Freezing & Chilling Process Engineering Food Process Engineering I Food Processing Operations Freezing Technology of Foods Frontier in Food Processing Technology Modeling in Food Process Practicum II Principles of Calculation for Agro-Industrial Processing Principles of Food Processing Refrigeration & Cold Storage Research Methods in Food Engineering Research Techniques Seminar Special Problems Sustainable Agro-Industrial Processing Design Sustainable Agro-Industrial Processing Design Thesis สัมมนา	
โครงการวิจัย	
ปี 2548-2553 โครงการสร้างหน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะด้านเทคโนโลยีรักษาความสดใหม่ของอาหาร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2549 กระบวนการผลิตข้าวชาเขียวด้วยกระบวนการอินฟราเรด (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย	
ปี 2549-2550 การประเมินความเสี่ยงของ <i>Vibrio parahaemolyticus</i> ในกุ้งสดแช่เย็นและแช่แข็งในประเทศไทยและการพัฒนาและสร้างแบบจำลองทางคณิตศาสตร์สำหรับการลดปริมาณการปนเปื้อนในกรรมวิธีการผลิต (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ	
ปี 2550 การพัฒนากระบวนการแช่แข็งแบบ Jet Impingement สำหรับกุ้งสดแช่แข็ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย	
ปี 2550 การพัฒนาแบบจำลองทางคณิตศาสตร์และการประยุกต์เครือข่ายประสาทเทียมของ <i>Vibrio parahaemolyticus</i> ในกุ้งแช่แข็งเพื่อประเมินการตอบสนองต่อการก่อโรค (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ	
ปี 2550 แบบจำลองการทำนายคุณภาพและความปลอดภัยอาหารแช่แข็งด้วยองค์ประกอบอาหาร: การทำนายอัตราส่วนน้ำที่แข็งตัวที่ขึ้นกับอุณหภูมิ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2550-2552 ปัจจัยของสิ่งแวดล้อมต่อการเจริญของ <i>Listeria monocytogenes</i> ในอาหารทะเลแช่แข็ง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2550-2551 แบบจำลองทางองค์ประกอบทางเคมีอาหารที่มีประสิทธิภาพเพื่อการทำนายคุณสมบัติทางกายภาพความร้อนของอาหารแช่แข็ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ร่วมกับสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา	
ปี 2551 การพัฒนากระบวนการแช่แข็งแบบใหม่โดยเทคนิคลมเป่าพ่นเจ็ด สำหรับกุ้งแช่แข็งคุณภาพสูง เพื่อเพิ่มศักยภาพในการแข่งขัน ของอุตสาหกรรมแช่เยือกแข็ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2550-2551 การเพิ่มประสิทธิภาพของกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมอบ (โครงการสร้างขีดความสามารถด้านการวิจัยและพัฒนาการแข่งขันของภาคอุตสาหกรรมโดยกลไกความร่วมมือระหว่างภาครัฐ เอกชนและมหาวิทยาลัย ประจำปีงบประมาณ 2551) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ	
ปี 2552 การพัฒนากระบวนการแช่แข็งแบบควบคุมทิศทางลมสำหรับผลไม้แช่แข็งคุณภาพสูง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2552-2553 การพัฒนากระบวนการทำแห้งน้ำเลมอนด้วยเทคนิคเจลบีดและการพ่นฝอย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย	
ปี 2552-2553 การพัฒนากระบวนการผลิตมะนาวผงด้วยเทคนิคการดูดซับด้วยอนุภาคแข็งและการทำแห้งแบบพ่นฝอย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางสาววารภรณ์ บุญทรัพย์ทิพย์	สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	
ปี 2553-2555	การพัฒนาเทคนิคความดันอินฟิวชันสำหรับผลิตข้าวเสริมสุขภาพทางโภชนาเล็ซ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2554	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ฟรีไบโอดีทเสริมโปรตีนจากกากผลไม้เหลือทิ้งด้วยวิธีการหมัก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2555	ผลกระทบของสัมปฤทธิการถ่ายเทความร้อนของการอบต่อคุณภาพขนมเค้กเนยสด (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2555-2556	การพัฒนาวัสดุทางการบรรจุแบบแอคทีฟและอินเทลลิเจนท์ฐานอนุภาคนาโน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2555-2556	โครงการวิจัยและพัฒนานวัตกรรมจากข้าวไทย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท เมดิฟูตส์ (ประเทศไทย) จำกัด
ปี 2555-2560	การพัฒนาตัวชี้วัดเปลี่ยนสีได้สำหรับช่วยการออกแบบกระบวนการผลิตทางความร้อนของอาหาร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2556-2558	อินดิเคเตอร์เปลี่ยนสีบ่งชี้เวลาในการอบแห้งผลไม้โดยเครื่องอบแห้งแบบฟลูอิดไดซ์เบด (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2557	ไส้บรรจุด้านจุลินทรีย์จากเซลลูโลสที่ผ่านการอิมเพรคเนชันด้วยไคโตซาน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2557-2558	โครงการนวัตกรรมและเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากเงินรายได้ส่วนกลาง มก. (ทุนวิจัยจากงบประมาณเงินรายได้มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประเภทกลุ่มวิจัยและวิชาการ)
ปี 2558-2559	การพัฒนาแฮมข้าวและโยเกิร์ตผสมแฮมข้าว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ดัชมิลล์ จำกัด
ปี 2558-2559	พัฒนาเทคโนโลยีเพื่อการรักษาคุณภาพความหอมของข้าวหอมมะลิมูลค่าเพิ่มตลอดห่วงโซ่อุปทานสู่ตลาดแบบยั่งยืน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากกรมส่งเสริมสหกรณ์
ปี 2558	ไส้บรรจุด้านจุลินทรีย์ชนิดคอลลาเจนที่ผ่านการอิมเพรคด้วยโนซิน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2559	การวิเคราะห์สารเอสโตรเจนในมะพร้าว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท วราฟู้ดแอนด์ดีริง จำกัด
ปี 2559-2561	ยืดอายุการเก็บรักษามะพร้าวแช่เยือกแข็งด้วยเทคโนโลยีฮีโรเดิล (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท เอฟ ดับบลิว อินเตอร์ เทรดิง จำกัด
ปี 2559-2561	ยืดอายุการเก็บรักษามะพร้าวแช่เยือกแข็งด้วยเทคโนโลยีฮีโรเดิล (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากโปรแกรมสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรม (ITAP) ฝ่ายพัฒนาเทคโนโลยีอุตสาหกรรม สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)
ปี 2560	การคัดกรองความพร้อมผลงานวิจัยจากฐานข้อมูลการวิจัยที่มีการเชื่อมโยงกับสารสนเทศของประเทศ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)
ปี 2560	การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ที่รังนกกึ่งสำเร็จรูปโดยการทำแห้งด้วยกระบวนการแช่เยือกแข็งเพื่อขยายสู่ตลาดใหม่ (Development of instant bird nest and its package by freeze-drying for new market expansion) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0
ปี 2560	พัฒนากระบวนการเพื่อเพิ่มความปลอดภัย มะพร้าว น้ำหอมสดแช่เยือกแข็งด้วยเทคโนโลยีฮีโรเดิล (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันวิทยาการขั้นสูงแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
ปี 2560-2563	พัฒนาเทคโนโลยีและเครื่องจักรอินฟิวชันสุญญากาศแห่งแบบใหม่เพื่อเพิ่มคุณค่าของเมล็ดข้าวหอมมะลิ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2563-2565	ทดสอบความเป็นไปได้ในการพัฒนากระบวนการผลิตน้ำมะพร้าว น้ำหอมผงที่มีโภชนาเล็ซและกลิ่นรสเป็นที่ยอมรับ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)
ปี 2567	พัฒนานวัตกรรมที่ใช้แวกคัมอินฟิวชันช่วยในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ว่านหางจระเข้แห้งเสริมแคลเซียม (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2567	พัฒนานวัตกรรมที่ใช้แวกคัมอินฟิวชันช่วยในกระบวนการผลิตส่วนผสมและผลิตภัณฑ์อาหารมูลค่าเพิ่มที่มีคุณค่าเชิงหน้าที่/โภชนาการ/กลิ่นรส (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

บทความวิจัยในวารสารวิชาการ

ระดับนานาชาติ

- Waraporn Boonsupthip, Dennis R. Heldman, "Prediction of frozen food properties during freezing using product composition. ", Journal of Food Science 72 (5) (2007) 254-263
- Waraporn Boonsupthip, Tanaboon Sajjaanantakul, Heldman, DR, "Use of Average Molecular Weights for Product Categories to Predict Freezing Characteristics of Foods", JOURNAL OF FOOD SCIENCE 74 (8) (2009) E417-E425
- Waraporn Boonsupthip, Tanaboon Sajjaanantakul, Dennis R. Heldman, "Effective molecular weights of small food components for thermo-physical property prediction of frozen food.", Journal of Food Science 74 (8) (2009) E417-E425
- นางรัชนิวรรณ กุลจันทร์, Waraporn Boonsupthip, PANUWAT SUPPAKUL, "Shelf life prediction of packaged cassava-flour-based baked product by using empirical models and activation energy for water vapor permeability of polyolefin films", Journal of Food Engineering 100 (3) (2010) 461-467
- Sriwimon, W, Waraporn Boonsupthip, "Utilization of partially ripe mangoes for freezing preservation by impregnation of mango juice and sugars", LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY 44 (2) (2011) 375-383
- Na-Pompet, K., Waraporn Boonsupthip, "Effect of a narrow channel on heat transfer enhancement of a slot-jet impingement system", Journal of Food Engineering 103 (4) (2011) 366-376

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางสาววารภรณ์ บุญทรัพย์ทิพย์	
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร

- อริสรา บุญขวัญตั้ง , Warapa Mahakarnchanakul, Chitsiri Thongson Rachtanapun, Waraporn Boonsupthip, "Behavior of pathogenic *Vibrio parahaemolyticus* in prawn in response to temperature in laboratory and factory", *Food Control* 26 (2) (2012) 479-485
- Nopwinyuwong, A., Waraporn Boonsupthip, Chiravoot Pechyen, PANUWAT SUPPAKUL, "Preparation of Polydiacetylene Vesicle and Amphiphilic Polymer as Time-Temperature Indicator", *Advanced Materials Research* 506 (-) (2012) 552-555
- นางสาวปองขวัญ เก้าคำ, Waraporn Boonsupthip, Kanjana Thumanu, Chitsiri Thongson Rachtanapun, "Preliminary antimicrobial casing incorporated with chitosan by vacuum impregnation", *Italian Journal of Food Science and Technology* XXIV (4) (2012) 93-96
- Chiravoot Pechyen, PANUWAT SUPPAKUL, Waraporn Boonsupthip, "Formation of Polydiacetylene/Silica Nanocomposite as a Colorimetric Indicator: Effect of Time and Temperature", *Advances in Polymer Technology* 32 (SUPPL.1) (2013) 1-8
- Srithong, P., Kajsongkram, T., Bangchonglikitkul, C., Waraporn Boonsupthip, "Effect of Ethanol Concentration on Cyanidin-3-Glucoside, Total Monomeric Anthocyanins, Total Phenolic Content and Radical Scavenging Properties in Purple Corn (*Zea mays* L.) Seed and Cob.", *Thai Journal of Pharmaceutical Sciences.* 38 (-) (2013) 22-25
- Seung Ju Lee, Jinnipar Choachamnan, Bussaya Mee-ngern, Waraporn Boonsupthip, "Penetration of juice into rice through vacuum drying", *LWT - Food Science and Technology* 57 (2) (2014) 640-647
- Le, SJ, Waraporn Boonsupthip, "Physical, Chemical, and Sensory Properties of Antioxidant-Enriched Raw and Cooked Rice by Vacuum-Drying Impregnation in a Semidry State", *CEREAL CHEMISTRY* 91 (5) (2014) 445-452
- Lee, SJ, Waraporn Boonsupthip, "Improved Temperature Homogeneity of Cake Batter and Cake Quality with Reduction in Heat Conductivity of the Baking Pan at the Ends", *CEREAL CHEMISTRY* 91 (5) (2014) 425-430
- Nopwinyuwong, Atchareeya, Kitaoka Takuya, Waraporn Boonsupthip, Chiravoot Pechyen, PANUWAT SUPPAKUL, "Effect of cationic surfactants on characteristics and colorimetric behavior of polydiacetylene/silica nanocomposite as time-temperature indicator", *APPLIED SURFACE SCIENCE* 314 (-) (2014) 426-432
- Nuttakan Nitayapat, Namfon Prakarnsombut, Seung Ju Lee, Waraporn Boonsupthip, "Bioconversion of tangerine residues by solid-state fermentation with *Lentinus polychrous* and drying the final products", *LWT - Food Science and Technology* 63 (1) (2015) 773-779
- Lee, Seung Ju, Waraporn Boonsupthip, "Mathematical Modeling of Browning Induction Period in Drying Onion as Influenced by Temperature, Equilibrium Relative Humidity, and Inhibitor", *DRYING TECHNOLOGY* 33 (1) (2015) 120-127
- นางรัชนิวารรณ กุลจันทร์, Waraporn Boonsupthip, Tunyarut Jinkarn, PANUWAT SUPPAKUL, "Developing a novel colorimetric indicator for monitoring rancidity reaction and estimating the accelerated shelf life of oxygen-sensitive dairy products", *International Food Research Journal* 23 (3) (2016) 1092-1099
- Zahoor Uddin, PANUWAT SUPPAKUL, Waraporn Boonsupthip, "Effect of air temperature and velocity on moisture diffusivity in relation to physical and sensory quality of dried pumpkin seeds", *Drying Technology* 34 (12) (2016) 1423-1433
- Ngamnikom, Peerapong, Phawaphuthanon, N., Kim, M., Waraporn Boonsupthip, Shin, I.-S., Chung, D., "Fabrication of core-shell structured macrocapsules by electro-coextrusion with agar-hydrocolloid mixtures for precooked food applications: textural and release characteristics", *International Journal of Food Science & Technology* 52 (12) (2017) 2538-2546
- Aamir, M., Waraporn Boonsupthip, "Effect of microwave drying on quality kinetics of okra", *Journal of Food Science and Technology* 54 (5) (2017) 1239-1247
- Khankaew, S., Mills, A., Yusufu, D., Wells, N., Hodgen, S., Waraporn Boonsupthip, PANUWAT SUPPAKUL, "Multifunctional anthraquinone-based sensors: UV, O₂ and time", *Sensors and Actuators, B: Chemical* 238 (-) (2017) 76-82
- Kasirin Batpho, Waraporn Boonsupthip, Chitsiri Thongson Rachtanapun, "Antimicrobial activity of collagen casing impregnated with nisin against foodborne microorganisms associated with ready-to-eat sausage", *Food Control* 73 (3) (2017) 1342-1352
- Chaiyaporn Charoenput, Waraporn Boonsupthip, Yaowapa Lorjaroenphon, "Shelf-life of 2-acetylpyrazine- and vanillin-releasing films prepared by vacuum impregnation", *Italian Journal of Food Science* 30 (5) (2018) 137-141
- Kittipong Rattanaporn, Cahyadi, M., Kato, K., Waraporn Boonsupthip, "Carrangeenan cryoprotectant of frozen coconut meat", *Italian Journal of Food Science* 31 (5 special) (2019) 210-216
- Tanat Uan-On, Chitsiri Thongson Rachtanapun, Chung, D., Jhoo, J.W., Kim, G.Y., Waraporn Boonsupthip, "Calcium impact on xanthan gel and frozen coconut quality", *Italian Journal of Food Science* 31 (5 special) (2019) 101-108
- Zahoor Uddin, Waraporn Boonsupthip, "Development and characterization of a new nonenzymatic colored time-temperature indicator", *Journal of Food Process Engineering* 42 (4) (2019) e13027
- Jinnipar Choachamnan, Waraporn Boonsupthip, "Glucose-fructose-glycine time-temperature integrator and its potential application in heating process control of food softness.", *Journal of Food Process Engineering* 42 (8) (2019) e13287
- นุชจรี กรองวารกุล, Onanong Naivikul, Waraporn Boonsupthip, Ya-Jane Wang, "Effect of conventional and microwave heating on physical and chemical properties of Jasmine brown rice in various forms", *Journal of Food Process Engineering* 43 (10) (2020) e13506
- Jinnipar Choachamnan, Carmen Moraru, Seunghyung Lee, Akira Kurosaka, Waraporn Boonsupthip, "Multiple-factor mathematical modeling of glycine-glucose browning", *Journal of Food Engineering* 273 (-) (2020) 109829

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<p>ชื่อ นางสาววารภรณ์ บุญทรัพย์ทิพย์</p> <p>ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์</p>	<p>สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Leakhena, O., Thong-gnam, M.-U.-B., Jhoo, J.-W., Waraporn Boonsupthip, "Microstructural, dehydration and rehydration properties of rice starch granules in noodles as affected by water and oil addition using vacuum impregnation", Journal of Food Process Engineering 44 (8) (2021) e13763 - Thiphthida Kaewtathip, Pakorn Wattana-Amorn, Waraporn Boonsupthip, Yaowapa Lorjaroenphon, Utai Klinkesorn, "Maillard reaction products-based encapsulant system formed between chitosan and corn syrup solids: Influence of solution pH on formation kinetic and antioxidant activity", Food Chemistry 393 (133329) (2022) 133329-1-133329-9 - Tantala, J., Kaokham, P., Waraporn Boonsupthip, Thumanu, K., Rachtanapun, P., Naksang, P., Chitsiri Thongson Rachtanapun, "Cellulose casing impregnated with chitosan: Its antimicrobial activity and application in ready-to-eat sausage", Food Research International 208 (2025) 	
<p>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</p>	
<p>ระดับชาติ</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - Waraporn Boonsupthip, นางสาววันวิสา ศรีวิมล, "Jet Impingement Freezing for Frozen Ripe Mango (cv. Nam Dok Mai)", International Conference on Agriculture and Agro-Industry (ICAAI2010)Food, Health and Trade (2010) - น้ำฝน ปรกาการสมบัติ, Waraporn Boonsupthip, Nuttakan Nitayapat, "Effects of moisture content and shape of tangerine pulp cake on the growth of Lentinus polychrous Lev. on tangerine pulp. . Feb 2, 2012. Thailand.", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 50 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2012) - ภาวินี วามนตรี, Waraporn Boonsupthip, "Development of Jet Impingement Freezing for white shrimp (Litopenaeus vannamei)", Proceedings of the 51th Kasetsart University Annual Conference 2556 (2013) 	
<p>ระดับนานาชาติ</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - Waraporn Boonsupthip, PANUWAT SUPPAKUL, รัชนิวรรณ กุลจันทร์, "Texture of glassy tapioca-flour-based baked product as a function of moisture content", 10th ISOPOW 2007 (2007) - รัชนิวรรณ กุลจันทร์, Waraporn Boonsupthip, PANUWAT SUPPAKUL, "Moisture Sorption Characteristics of Thai Cookies", The 10th ASEAN Food Conference (2007) - รัชนิวรรณ กุลจันทร์, Waraporn Boonsupthip, PANUWAT SUPPAKUL, "Determination of Activation Energy for Water Vapor Permeability of Polyolefin Films and Application to Predict Shelf Life of Moisture-Sensitive Thai Cookies", The 16th IAPRI World Conference on Packaging (WorldPak2008) (2008) - Waraporn Boonsupthip, Dennis R. Heldman, "Unfrozen-water-fraction-based approach for frozen food quality prediction. ", The 5th Taiwan-Thailand Bilateral Conference on Agriculture for Improving Human Life: The International Collaboration on Tropical Agriculture (2008) - Waraporn Boonsupthip, Tanaboon Sajjaanantakul, Dennis R. Heldman, "Effective molecular weights of minerals and acids/bases for frozen food property prediction. ", Conference of Food Engineering (2009) - นางรัชนิวรรณ กุลจันทร์, Waraporn Boonsupthip, PANUWAT SUPPAKUL, "Shelf Life Prediction of Packaged Cassava-Flour-Based Baked Product by Using Empirical Models and Activation Energy for Water Vapor Permeability of Oriented Polypropylene Film", The 17th IAPRI World Conference on Packaging (2010) - นางสาวอัจฉริยา นพวิญญวงษ์, Waraporn Boonsupthip, Chiravoot Pechyen, PANUWAT SUPPAKUL, "Preparation of Polydiacetylene Vesicle and Amphiphilic Polymer as Time-Temperature Indicator", Chiang Mai International Conference on Biomaterials & Applications 2011 (CMICBA 2011) (2011) - นางรัชนิวรรณ กุลจันทร์, นางสาวอัจฉริยา นพวิญญวงษ์, Waraporn Boonsupthip, Tunyarut Jinkarn, PANUWAT SUPPAKUL, "Development of a Novel Colorimetric Indicator for Monitoring Freshness of Oxygen-Sensitive Dairy Products", The 25th IAPRI Symposium on Packaging (2011) - นางสาวอัจฉริยา นพวิญญวงษ์, Waraporn Boonsupthip, Chiravoot Pechyen, PANUWAT SUPPAKUL, "Formation of Polydiacetylene/Silica Nanocomposite as Colorimetric Indicator: Time and Temperature", The 2nd International Symposium on Hybrid Materials and Processing (HyMaP2011) (2011) - นางรัชนิวรรณ กุลจันทร์, Waraporn Boonsupthip, PANUWAT SUPPAKUL, "Shelf Life Prediction of Packaged Cassava-Flour-based Baked Product using Empirical Models and Activation Energy", The 5th Shelf Life International Meeting (SLIM 2012) (2012) - นางสาวปองขวัญ เก้าคำ, Waraporn Boonsupthip, ดร.กาญจนา ธรรมนุ, Chitsiri Thongson Rachtanapun, "PRELIMINARY ANTIMICROBIAL CASING INCORPORATED WITH CHITOSAN BY VACUUM IMPREGNATION", 5th Shelf Life International Meeting (2012) - นางรัชนิวรรณ กุลจันทร์, Waraporn Boonsupthip, Tunyarut Jinkarn, PANUWAT SUPPAKUL, "A Novel Colorimetric Indicator for Monitoring Freshness to Indicate Shelf Life of Oxygen-Sensitive Dairy Products", The 5th Shelf Life International Meeting (SLIM 2012) (2012) - นางสาวอัจฉริยา นพวิญญวงษ์, Waraporn Boonsupthip, Chiravoot Pechyen, PANUWAT SUPPAKUL, "Response Modeling for Polydiacetylene/Silica Nanocomposite as Time-Temperature Indicator", The 5th Shelf Life International Meeting (SLIM 2012) (2012) - นายสุรัชย์ ชันแก้ว, Waraporn Boonsupthip, Chiravoot Pechyen, PANUWAT SUPPAKUL, "Screening of Naturally-Derived pH Dyes from Plant Extract Powders as Colorimetric Bio-Indicator and Possible Application in Intelligent Packaging", The 26th IAPRI Symposium on Packaging 2013 (2013) - นางรัชนิวรรณ กุลจันทร์, Waraporn Boonsupthip, Tunyarut Jinkarn, Prof.Dr.Kit L. Yam, PANUWAT SUPPAKUL, "Effect of Moisture Content and Temperature on Rancidity Reaction of Milk Powder Formula", The 13th ASEAN Food Conference 2013 (2013) 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางสาววารภรณ์ บุญทรัพย์ทิพย์	สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<ul style="list-style-type: none"> - นายสุรชัย ชันแก้ว, Waraporn Boonsupthip, Chanassa Nandhivajrin, Chiravoot Pechyen, PANUWAT SUPPAKUL, "Effect of UV-Light and Temperature on Color Transition of Anthocyanin and Possible-Application of Time-Temperature Indicator", The 13th ASEAN Food Conference 2013 (2013) - Atchariya Nopwinyuwond, Waraporn Boonsupthip, Chiravoot Pechyen, PANUWAT SUPPAKUL, "Formation of Polydiacetylene/Silica Nanocomposite as a Colorimetric Indicator: Effect of Time and Temperature", Packaging Association Conference 2013 (PAC), 29-31 MAY 2013, Korea (2013) - Atchareeya Nopwinyuwong, Thiti Kaisonea, Pran Hanthanon, Chanassa Nandhivajrin, Waraporn Boonsupthip, Chiravoot Pechyen, PANUWAT KHUMPEERAWAT, "Effects of nanoparticle concentration and plasticizer type on colorimetric behavior of polydiacetylene/silica nanocomposite as time-temperature indicator.", 11th Eco-Energy and Materials Science and Engineering Symposium, Phuket, Thailand (2013) - นางสาวอัจฉรียา นพวิญญวงค์, Chanassa Nandhivajrin, Waraporn Boonsupthip, Chiravoot Pechyen, PANUWAT SUPPAKUL, "Preparation and Characterization of Polydiacetylene/Silica Nanocomposite Embedded in Poly(vinyl alcohol) Films for Time-Temperature Indicator", The 13th ASEAN Food Conference 2013 (2013) - Waraporn Boonsupthip, "Frozen Quality Improvement for Traditional Thai Fresh Fruit Products: Case Study of Mango.", KoSFoST 2013 conference, 28-30 Aug 2013. Korea. (2013) - Surachai Khankaew, Waraporn Boonsupthip, Chiravoot Pechyen, PANUWAT KHUMPEERAWAT, "Effect of Temperature on Color Transition of Anthocyanin and Possible- Application of Time-Temperature Indicator", ASEAN Food Conference (2013) - เกศรินทร์, Chitsiri Thongson Rachtanapun, Waraporn Boonsupthip, "Antilisterial effect of nisin applied by vacuum impregnation to collagen casing", 13th ASEAN Food Conference: Meeting Future Food Demands: Security and Sustainability (2013) - ปองขวัญ เก้าคำ, Waraporn Boonsupthip, Chitsiri Thongson Rachtanapun, "Antimicrobial activity of casing impregnation with chitosan", 13th ASEAN Food Conference: Meeting Future Food Demands: Security and Sustainability (2013) - นางสาวอัจฉรียา นพวิญญวงค์, นางสาวชมพูนุท รักษ์ชน, Chanassa Nandhivajrin, Waraporn Boonsupthip, Chiravoot Pechyen, PANUWAT SUPPAKUL, "Development of Time-Temperature Indicator Based on Polydiacetylene/Silica Nanocomposite for Monitoring Fresh Skinless Chicken Breast Quality", The 19th IAPRI World Conference on Packaging (2014) - นางสาวอัจฉรียา นพวิญญวงค์, Chanassa Nandhivajrin, Waraporn Boonsupthip, Chiravoot Pechyen, PANUWAT SUPPAKUL, "Response Modelling of Time-Temperature Indicator Based on Polydiacetylene/Silica Nanocomposite", The 19th IAPRI World Conference on Packaging (2014) - นายสุรชัย ชันแก้ว, Waraporn Boonsupthip, Chanassa Nandhivajrin, Chiravoot Pechyen, PANUWAT SUPPAKUL, "Effect of Nano-Semiconductors and Sacrificial Electron Donors on Color Transition of a Novel UV-Activated Bio-Oxygen Indicator", The 19th IAPRI World Conference on Packaging (2014) - นายสุรชัย ชันแก้ว, Waraporn Boonsupthip, Chanassa Nandhivajrin, PANUWAT SUPPAKUL, "Influence of Glycerol:Sorbitol Ratios on Color Transition of a Novel NanoTiO₂-based, UVA-activated, Bio-colorimetric Oxygen Indicator", The 27th IAPRI Symposium on Packaging 2015 (2015) - นายสุรชัย ชันแก้ว, Waraporn Boonsupthip, Chanassa Nandhivajrin, PANUWAT SUPPAKUL, "Effect of Dispersants on Particle Size and Size Dispersion of a Nanosemiconductor, and pH on Color Transition of a Novel TiO₂-based,UVA-activated, Oxygen Bio-indicator", The 27th IAPRI Symposium on Packaging 2015 (2015) - Zahoor Uddin, Waraporn Boonsupthip, "Colored time-temperature indicator for fluidized-bed drying time indication of fruits: Pumpkin seeds", The 11th International Conference of Food Science and Technology: "Insights to Emerging Trends in Food Science and Technology" from 14-16 September 2016. Singapore (2016) - Thananpat Chareuansumrit, Sucha Thongkorn, Waraporn Boonsupthip, ULAIWAN Withayagiat, "Comparison of Non-aeration and aeration malting process on amylase activity in rice malt", The 31 annual meeting of the Thai society for Biotechnology and international conference (2019) - Niphakorn Santhanawit, Sumallika MORAKUL, Waraporn Boonsupthip, Sunee Nitisinprasert, "The Correlation of Rice-to-water Ratio on Chemical Changes of Sweet Fermented Rice Extract from High Amylose Rice", The 33rd Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology and International Conference (TSB 2021) (2021) 	
อนุสิทธิบัตร <ul style="list-style-type: none"> - อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2567 เรื่อง "เซนเซอร์สีปงชี้ระดับคุณภาพและความปลอดภัยตามประวัติอุณหภูมิตามเวลาจริงจากปฏิกิริยาการเกิดสีน้ำตาลแบบ ไมโครเอนไซม์" จาก สำนักงานบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 	
รางวัลประกาศเกียรติคุณ/เชิดชูเกียรติการวิจัย <ul style="list-style-type: none"> - รางวัลประเภทบุคคล-นักวิจัยผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ ปี 2557 ประจำปี 2559 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 	
รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์ <ul style="list-style-type: none"> - Professional Vote (IRPUS 2549) เกษตรศาสตร์/ชีววิทยา ประจำปี 2550 เรื่อง "การพัฒนาข้าวหอมมะลิกลิ่นชาเขียวด้วยกระบวนการอินฟิวชัน" จาก สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย 	
รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางสาววารภรณ์ บุญทรัพย์ทิพย์	
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<ul style="list-style-type: none">- The Best Poster Presentation ประจำปี 2554 เรื่อง "Development of a Novel Colorimetric Indicator for Monitoring Freshness of Oxygen Sensitive Dairy Products" จาก International Association of Packaging Research Institute (IAPRI)- SLIM Poster Award New Technology for Shelf Life Extension ประจำปี 2555 เรื่อง "PRELIMINARY ANTIMICROBIAL CASING INCORPORATED WITH CHITOSAN BY VACUUM IMPREGNATION" จาก KFN, G.F.I.C.A.- SLIM Poster Award Shelf Life Modeling and Food Qualities ประจำปี 2555 เรื่อง "Shelf Life Prediction of Packaged Cassava Flour based Baked Product using Empirical Models and Activation Energy" จาก The Korean Society of Food Science and Nutrition (KFN) and The Italian Scientific Group of Food Packaging (GSICA)	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2548 - 4 เมษายน 2568