

**ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**

<p><b>ชื่อ</b> ดร.วราภรณ์ บุญทรัพย์ทิพย์</p> <p><b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์</p>	<p><b>สังกัด</b> ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร</p>
<p><b>การดำรงตำแหน่งบริหาร</b></p> <p align="center">-</p>	
<p><b>การศึกษา</b></p>	
<p><b>สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ</b></p>	
<p><b>งานสอน</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Advanced Food Engineering</li> <li>Advanced Food Processing</li> <li>Basics in Food Engineering</li> <li>Food Freezing &amp; Chilling Process Engineering</li> <li>Food Process Engineering I</li> <li>Food Processing Operations</li> <li>Freezing Technology of Foods</li> <li>Modeling in Food Process</li> <li>Practicum II</li> <li>Principles of Food Processing</li> <li>Refrigeration &amp; Cold Storage</li> <li>Research Methods in Food Engineering</li> <li>Research Techniques</li> <li>Seminar</li> <li>Special Problems</li> <li>Thesis</li> </ul>	
<p><b>โครงการวิจัย</b></p> <p>ปี 2548-2553 โครงการสร้างหน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะด้านเทคโนโลยีรักษาความสดใหม่ของอาหาร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2549 กระบวนการผลิตข้าวขาเขียวด้วยกระบวนการอินฟราเรด ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย</p> <p>ปี 2549-2550 การประเมินความเสี่ยงของ <i>Vibrio parahaemolyticus</i> ในกุ้งสดแช่เย็นและแช่แข็งในประเทศไทยและการพัฒนาและสร้างแบบจำลองทางคณิตศาสตร์สำหรับการลดปริมาณการปนเปื้อนในกรรมวิธีการผลิต ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ</p> <p>ปี 2550 การพัฒนากระบวนการแช่แข็งแบบ Jet Impingement สำหรับกุ้งสดแช่แข็ง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย</p> <p>ปี 2550 การพัฒนาแบบจำลองทางคณิตศาสตร์และการประยุกต์เครือข่ายประสาทเทียมของ <i>Vibrio parahaemolyticus</i> ในกุ้งแช่แข็งเพื่อประเมินการตอบสนองต่อการก่อโรค ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ</p> <p>ปี 2550 แบบจำลองการทำนายคุณภาพและความปลอดภัยอาหารแช่แข็งด้วยองค์ประกอบอาหาร: การทำนายอัตราส่วนน้ำที่แข็งตัวที่ขึ้นกับอุณหภูมิ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2550-2552 ปัจจัยของสิ่งแวดล้อมต่อการเจริญของ <i>Listeria monocytogenes</i> ในอาหารทะเลแช่แข็ง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2550-2551 แบบจำลองทางองค์ประกอบทางเคมีอาหารที่มีประสิทธิภาพเพื่อการทำนายคุณสมบัติทางกายภาพความร้อนของอาหารแช่แข็ง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ร่วมกับสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา</p> <p>ปี 2551 การพัฒนากระบวนการแช่แข็งแบบใหม่โดยเทคนิคลมเป่าพ่นเจ็ด สำหรับกุ้งแช่แข็งคุณภาพสูง เพื่อเพิ่มศักยภาพในการแข่งขัน ของอุตสาหกรรมแช่เยือกแข็ง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2550-2551 การเพิ่มประสิทธิภาพของกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมอบ (โครงการสร้างขีดความสามารถด้านการวิจัยและพัฒนารแข่งขันของภาคอุตสาหกรรมโดยกลไกความร่วมมือระหว่างภาครัฐ เอกชนและมหาวิทยาลัย ประจำปีงบประมาณ 2551) ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ</p> <p>ปี 2552 การพัฒนากระบวนการแช่แข็งแบบควบคุมทิศทางลมสำหรับผลไม้แช่แข็งคุณภาพสูง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2552-2553 การพัฒนากระบวนการทำแห้งน้ำเลมอนด้วยเทคนิคเจลบีดและการพ่นฝอย ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย</p> <p>ปี 2552-2553 การพัฒนากระบวนการผลิตมะนาวผงด้วยเทคนิคการดูดซับด้วยอนุภาคแป้งและการทำแห้งแบบพ่นฝอย ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย</p> <p>ปี 2553-2555 การพัฒนาเทคนิคความดันอินฟราเรดสำหรับผลิตข้าวเสริมสุขภาพทางโภชนาการ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2554 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไบโอดีทเสริมโปรตีนจากกากผลไม้เหลือทิ้งด้วยวิธีการหมักรา ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2555 ผลกระทบของสัมปัสติการถ่ายเทความร้อนของการอบต่อคุณภาพขนมเค้กเนยสด ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2555-2556 การพัฒนาวัสดุทางการบรรจุแบบแอคทีฟและอินเทลลิเจนท์ฐานอนุภาคนาโน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p>	

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<b>ชื่อ</b> ดร.วราภรณ์ บุญทรัพย์ทิพย์ <b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<p>ปี 2555-2556 โครงการวิจัยและพัฒนานวัตกรรมจากข้าวไทย ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท เมดิฟูดส์ (ประเทศไทย) จำกัด</p> <p>ปี 2555-2560 การพัฒนาตัวชี้วัดเปลี่ยนสีได้สำหรับช่วยการออกแบบกระบวนการผลิตทางความร้อนของอาหาร ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย</p> <p>ปี 2556-2558 อินดิเคเตอร์เปลี่ยนสีบ่งชี้เวลาในการอบแห้งผลไม้โดยเครื่องอบแห้งแบบฟลูอิดไดซ์เบด ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2557 ใ้สับรรจุด้านจุลินทรีย์จากเซลล์โลสที่ผ่านการอิมเพคเนชันด้วยไคโตซาน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2557-2558 โครงการนวัตกรรมและเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากเงินรายได้ส่วนกลาง มก. (ทุนวิจัยจากงบประมาณเงินรายได้มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประเภทกลุ่มวิจัยและวิชาการ)</p> <p>ปี 2558-2559 การพัฒนาแยมข้าวและโยเกิร์ตผสมแยมข้าว ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท ดัชมิลล์ จำกัด</p> <p>ปี 2558-2559 พัฒนาเทคโนโลยีเพื่อการรักษาคุณภาพความหอมของข้าวหอมมะลิมูลค่าเพิ่มตลอดห่วงโซ่อุปทานสู่ตลาดแบบยั่งยืน ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากกรมส่งเสริมสหกรณ์</p> <p>ปี 2558 ใ้สับรรจุด้านจุลินทรีย์ชนิดคอลลาเจนที่ผ่านการอิมเพคด้วยโนซิน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2559 การวิเคราะห์สารเอสโตรเจนในมะพร้าว ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท วราฟู้ดแอนด์ดริง จำกัด</p> <p>ปี 2559-2561 ยืดอายุการเก็บรักษามะพร้าวแช่เยือกแข็งด้วยเทคโนโลยีฮีลเลอร์ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท เอฟ ดับบลิว อินเตอร์ เทรดิง จำกัด</p> <p>ปี 2559-2561 ยืดอายุการเก็บรักษามะพร้าวแช่เยือกแข็งด้วยเทคโนโลยีฮีลเลอร์ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากโปรแกรมสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรม (ITAP) ฝ่ายพัฒนาเทคโนโลยีอุตสาหกรรม สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)</p> <p>ปี 2560 การคัดกรองความพร้อมผลงานวิจัยจากฐานข้อมูลการวิจัยที่มีการเชื่อมโยงกับสารสนเทศของประเทศ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)</p> <p>ปี 2560 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์รังนกที่สำเร็จรูปโดยการทำแห้งด้วยกระบวนการแช่เยือกแข็งเพื่อขยายสู่ตลาดใหม่ (Development of instant bird nest and its package by freeze-drying for new market expansion) ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0</p> <p>ปี 2560 พัฒนาระบบการเพื่อเพิ่มความปลอดภัย มะพร้าวน้ำหอมสดแช่เยือกแข็งด้วยเทคโนโลยีฮีลเลอร์ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันวิทยาการขั้นสูงแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p> <p>ปี 2560-2563 การพัฒนาเทคโนโลยีและเครื่องจักรอินฟราเรดสุญญากาศแห้งแบบใหม่เพื่อเพิ่มคุณค่าของเมล็ดข้าวหอมมะลิ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2563-2564 ทดสอบความเป็นไปได้ในการพัฒนากระบวนการผลิตน้ำมะพร้าวหอมที่มีโภชนาการและกลิ่นรสเป็นที่ยอมรับ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)</p>	

### 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
- นางรัชนิวารณ 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
- อริสรา บุญะวันตั้ง , Warapa Mahakarnchanakul, Chitsiri 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 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

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<b>ชื่อ</b> ดร.วราภรณ์ บุญทรัพย์ทิพย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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 (<i>Zea mays</i> L.) Seed and Cob.", <i>Thai Journal of Pharmaceutical Sciences</i>. 38 (-) (2013) 22-25</li> <li>- Seung Ju Lee, Jinnipar Choachamnan, Bussaya Mee-ngern, Waraporn Boonsupthip, "Penetration of juice into rice through vacuum drying", <i>LWT - Food Science and Technology</i> 57 (2) (2014) 640-647</li> <li>- Le, SJ, Waraporn Boonsupthip, "Physical, Chemical, and Sensory Properties of Antioxidant-Enriched Raw and Cooked Rice by Vacuum-Drying Impregnation in a Semidry State", <i>CEREAL CHEMISTRY</i> 91 (5) (2014) 445-452</li> <li>- 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", <i>CEREAL CHEMISTRY</i> 91 (5) (2014) 425-430</li> <li>- 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", <i>APPLIED SURFACE SCIENCE</i> 314 (-) (2014) 426-432</li> <li>- Nuttakan Nitayapat, Namfon Prakarnsombut, Seung Ju Lee, Waraporn Boonsupthip, "Bioconversion of tangerine residues by solid-state fermentation with <i>Lentinus polychrous</i> and drying the final products", <i>LWT - Food Science and Technology</i> 63 (1) (2015) 773-779</li> <li>- Lee, Seung Ju, Waraporn Boonsupthip, "Mathematical Modeling of Browning Induction Period in Drying Onion as Influenced by Temperature, Equilibrium Relative Humidity, and Inhibitor", <i>DRYING TECHNOLOGY</i> 33 (1) (2015) 120-127</li> <li>- 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", <i>International Food Research Journal</i> 23 (3) (2016) 1092-1099</li> <li>- 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", <i>Drying Technology</i> 34 (12) (2016) 1423-1433</li> <li>- 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", <i>International Journal of Food Science &amp; Technology</i> 52 (12) (2017) 2538-2546</li> <li>- Aamir, M., Waraporn Boonsupthip, "Effect of microwave drying on quality kinetics of okra", <i>Journal of Food Science and Technology</i> 54 (5) (2017) 1239-1247</li> <li>- Khankaew, S., Mills, A., Yusufu, D., Wells, N., Hodgen, S., Waraporn Boonsupthip, PANUWAT SUPPAKUL, "Multifunctional anthraquinone-based sensors: UV, O<sub>2</sub> and time", <i>Sensors and Actuators, B: Chemical</i> 238 (2017) 76-82</li> <li>- Kasirin Batpho, Waraporn Boonsupthip, Chitsiri Rachtanapun, "Antimicrobial activity of collagen casing impregnated with nisin against foodborne microorganisms associated with ready-to-eat sausage", <i>Food Control</i> 73 (3) (2017) 1342-1352</li> <li>- Chaiyaporn Charoenput, Waraporn Boonsupthip, Yaowapa Lorjaroenphon, "Shelf-life of 2-acetylpyrazine- and vanillin-releasing films prepared by vacuum impregnation", <i>Italian Journal of Food Science</i> 30 (5) (2018) 137-141</li> <li>- Kittipong Rattanaporn, Cahyadi, M., Kato, K., Waraporn Boonsupthip, "Carrangeenan cryoprotectant of frozen coconut meat", <i>Italian Journal of Food Science</i> 31 (5 special) (2019) 210-216</li> <li>- Tanat Uan-On, Chitsiri Rachtanapun, Chung, D., Jhoo, J.W., Kim, G.Y., Waraporn Boonsupthip, "Calcium impact on xanthan gel and frozen coconut quality", <i>Italian Journal of Food Science</i> 31 (5 special) (2019) 101-108</li> </ul>	
<b>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</b>	
<b>ระดับชาติ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Waraporn Boonsupthip, นางสาววันวิสา ศรีวิมล, "Jet Impingement Freezing for Frozen Ripe Mango (cv. Nam Dok Mai)", <i>International Conference on Agriculture and Agro-Industry (ICAAI2010) Food, Health and Trade</i> (2010)</li> <li>- น้ำฝน ปรากรการสมบัติ, Waraporn Boonsupthip, Nuttakan Nitayapat, "Effects of moisture content and shape of tangerine pulp cake on the growth of <i>Lentinus polychrous</i> Lev. on tangerine pulp. . Feb 2, 2012. Thailand.", <i>การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 50 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</i> (2012)</li> <li>- ภาวิณี วามนตรี, Waraporn Boonsupthip, "Development of Jet Impingement Freezing for white shrimp (<i>Litopenaeus vannamei</i>)", <i>Proceedings of the 51th Kasetsart University Annual Conference</i> 2556 (2013)</li> </ul>	
<b>ระดับนานาชาติ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- รัชนิวารรณ กุลจันทร์, Waraporn Boonsupthip, PANUWAT SUPPAKUL, "Moisture Sorption Characteristics of Thai Cookies", <i>The 10th ASEAN Food Conference</i> (2007)</li> <li>- Waraporn Boonsupthip, PANUWAT SUPPAKUL, รัชนิวารรณ กุลจันทร์, "Texture of glassy tapioca-flour-based baked product as a function of moisture content", <i>10th ISOPOW</i> 2007 (2007)</li> </ul>	

**ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**

<p><b>ชื่อ</b> ดร.วราภรณ์ บุญทรัพย์ทิพย์</p>	
<p><b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์</p>	<p><b>สังกัด</b> ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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)</li> <li>- 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)</li> <li>- 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)</li> <li>- 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)</li> <li>- นางรัชนิวรรณ กุลจันทร์, นางสาวอัจฉริยา นพวิญญวงค์, 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)</li> <li>- นางสาวอัจฉริยา นพวิญญวงค์, Waraporn Boonsupthip, Chiravoot Pechyen, PANUWAT SUPPAKUL, "Preparation of Polydiacetylene Vesicle and Amphiphilic Polymeras Time-Temperature Indicator", Chiang Mai International Conference on Biomaterials &amp; Applications 2011 (CMICBA 2011) (2011)</li> <li>- นางสาวอัจฉริยา นพวิญญวงค์, Waraporn Boonsupthip, Chiravoot Pechyen, PANUWAT SUPPAKUL, "Formation of Polydiacetylene/Silica Nanocomposite as Colorimetric Indicator: Time and Temperature", The 2nd International Smposium on Hybrid Materials and Processing (HyMaP2011) (2011)</li> <li>- 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)</li> <li>- 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)</li> <li>- นางสาวอัจฉริยา นพวิญญวงค์, 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)</li> <li>- นางสาวปองขวัญ เก้าคำ, Waraporn Boonsupthip, ดร.กาญจนา ธรรมนุ, Chitsiri Rachtanapun, "PRELIMINARY ANTIMICROBIAL CASING INCORPORATED WITH CHITOSAN BY VACUUM IMPREGNATION", 5th Shelf Life International Meeting (2012)</li> <li>- 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)</li> <li>- นายสุรัชย์ 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)</li> <li>- 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)</li> <li>- นางสาวอัจฉริยา 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)</li> <li>- 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)</li> <li>- Waraporn Boonsupthip, "Frozen Quality Improvement for Traditional Thai Fresh Fruit Products: Case Study of Mango.", KoSFoST 2013 conference, 28-30 Aug 2013. Korea. (2013)</li> <li>- 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)</li> <li>- 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)</li> <li>- เกศรินทร์, Chitsiri 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)</li> <li>- ปองขวัญ เก้าคำ, Waraporn Boonsupthip, Chitsiri Rachtanapun, "Antimicrobial activity of casing impregnation with chitosan", 13th ASEAN Food Conference: Meeting Future Food Demands: Security and Sustainability (2013)</li> </ul>	

**ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**

<p><b>ชื่อ</b> ดร.วราภรณ์ บุญทรัพย์ทิพย์</p>	
<p><b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์</p>	<p><b>สังกัด</b> ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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)</li> <li>- นางสาวอัจฉรียา นพวิญญวงค์, นางสาวชมพูนุท รัชชชน, 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)</li> <li>- 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)</li> <li>- นายสุรชัย ชันแก้ว, Waraporn Boonsupthip, Chanassa Nandhivajrin, PANUWAT SUPPAKUL, "Influence of Glycerol:Sorbitol Ratios on Color Transition of a Novel NanoTiO<sub>2</sub>-based, UVA-activated, Bio-colorimetric Oxygen Indicator", The 27th IAPRI Symposium on Packaging 2015 (2015)</li> <li>- 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 TiO<sub>2</sub>-based, UVA-activated, Oxygen Bio-indicator", The 27th IAPRI Symposium on Packaging 2015 (2015)</li> <li>- 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)</li> <li>- 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)</li> </ul>	
<p><b>รางวัลประกาศเกียรติคุณ/เชิดชูเกียรติการวิจัย</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- รางวัลประเภทบุคคล-นักวิจัยผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ ปี 2557 ประจำปี 2559 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> </ul>	
<p><b>รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Professional Vote (IRPUS 2549) เกษตรศาสตร์/ชีววิทยา ประจำปี 2550 เรื่อง "การพัฒนาข้าวหอมมะลิกลิ่นชาเขียวด้วยกระบวนการอินฟิวชัน" จาก สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย</li> </ul>	
<p><b>รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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)</li> <li>- 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.</li> <li>- 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)</li> </ul>	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2548 - 24 กันยายน 2563