

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<b>ชื่อ</b> นางจิตศิริ ทองสอน ราชตะนะพันธ์ <b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<b>การดำรงตำแหน่งบริหาร</b> -	
<b>การศึกษา</b> ปร.ด.(วิทยาศาสตร์การอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2548 วท.ม.(วิทยาศาสตร์การอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2543 วท.บ.(ชีววิทยา), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2539	
<b>สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ</b> Food microbiology, Microbial food safety, Natural antimicrobial substances	
<b>งานสอน</b> Advanced Food Microbiology Advanced Food Science Food Plant Sanitation Hazard Analysis & Critical Control Point Hazard Analysis and Critical Control Points Hygienic Problems of Foods Knowledge of the Land Lab.in Principles of Food Microbiology Laboratory in Principles of Food Microbiology and Food Microbiology of Agricultural Products Microbiology of Food Products Practicum I Practicum II Principles of Food Microbiology Principles of Food Microbiology and Food Safety Qua.Assu.& Safety.Manag.for Agro-Indus.Pro. Quality Assurance and Safety Management for Agro-Industrial Product Research Technique Research Techniques Seminar Special Problems Thesis เทคนิควิจัย สัมมนา	
<b>โครงการวิจัย</b> ปี 2548 การประยุกต์ใช้สารสกัดจากสมุนไพรไทยในฟิล์มบรรจุอาหารเพื่อเพิ่มความปลอดภัยและยืดอายุการเก็บอาหาร ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2548-2553 โครงการวิจัยจัดตั้งหน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะด้านความปลอดภัยของอาหาร ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2549-2553 การประยุกต์ใช้สารสกัดจากกระชายในฟิล์มบริโภคได้เพื่อยับยั้งจุลินทรีย์ก่อโรคในอาหารพร้อมบริโภค ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2549 การเคลื่อนสารสกัดสมุนไพรบนไส้บรรจุไส้กรอกเพื่อยับยั้งจุลินทรีย์ก่อโรคในอาหาร ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ปี 2549 ประสิทธิภาพของสมุนไพรไทยในการเพิ่มความปลอดภัยของเนื้อไก่ภายใต้สภาพบรรยากาศดัดแปลง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2549-2550 การประเมินความเสี่ยงของ <i>Vibrio parahaemolyticus</i> ในกุ้งสดแช่เย็นและแช่แข็งในประเทศไทยและการพัฒนาและสร้างแบบจำลองทางคณิตศาสตร์สำหรับการลดปริมาณการปนเปื้อนในกรรมวิธีการผลิต ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ ปี 2550 ประสิทธิภาพของการเป็นสารยับยั้งจุลินทรีย์และสารต้านออกซิเดชันของสมุนไพรตระกูลเหง้าในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2550-2552 การใช้ประโยชน์วัสดุเศษเหลือทางการเกษตรเพื่อพัฒนาสารยับยั้งจุลินทรีย์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2550-2552 บังคับของสิ่งแวดล้อมต่อการเจริญของ <i>Listeria monocytogenes</i> ในอาหารทะเลแช่แข็ง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2551 การกักเก็บสมุนไพรไทยเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการต้านจุลินทรีย์และต้านอนุมูลอิสระในอาหารพร้อมบริโภค ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2550-2552 การใช้ประโยชน์วัสดุเศษเหลือทางการเกษตรเพื่อพัฒนาสารยับยั้งจุลินทรีย์และสารต้านอนุมูลอิสระธรรมชาติ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<b>ชื่อ</b> นางจิตศิริ ทองสอน ราชตะนะพันธ์	
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<p>ปี 2552-2553 การทดสอบประสิทธิภาพการยับยั้งจุลินทรีย์ของพรอปอลิสในผลิตภัณฑ์สเปรย์ระงับกลิ่นปาก ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย</p> <p>ปี 2552-2553 การศึกษาอิทธิพลของจุลินทรีย์ในขั้นตอนกระบวนการผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยวที่มีผลต่ออายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เส้นก๋วยเตี๋ยว ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย</p> <p>ปี 2552 ประสิทธิภาพการต้านเชื้อจุลินทรีย์และต้านการเกิดอนุมูลอิสระของน้ำมันหอมระเหยที่สกัดด้วยไลโปโซม ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2553 การเคลือบฟิล์มโคโตซานบนกุ้งสุกพร้อมบริโภคแช่แข็งเพื่อต้าน Listeria monocytogenes ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2553-2554 การออกฤทธิ์ร่วมกันของสารต้านจุลินทรีย์จากสารสกัดพรอปอลิสและสมุนไพรมะนาว ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ( เริ่มทำการวิจัย พ.ย. 53- พ.ค. 55)</p> <p>ปี 2554 ประสิทธิภาพของฟิล์มโซเดียมคาร์บอกซีเมทิลโคโตซานต่อการยับยั้งจุลินทรีย์ในอาหาร ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2555 การใช้โคโตซานเป็นสารทดแทนวัตถุกันเสียในก๋วยเตี๋ยว ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2555 การรักษาความสดใหม่ของมะพร้าวน้ำหอม: การใช้กรรมวิธีทางเลือกใหม่และการเก็บรักษาในสภาพบรรยากาศดัดแปลงเพื่อลดการใช้สารกลุ่มซัลไฟท์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2556 การเปรียบเทียบประสิทธิภาพการยับยั้งจุลินทรีย์ของสเปรย์ระงับกลิ่นปาก (Mouth spray) ที่เตรียมจากพรอปอลิสแหล่งต่างๆ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากห้างหุ้นส่วนจำกัด ที.แมน ฟาร์ม</p> <p>ปี 2557 ใสบรรจุด้านจุลินทรีย์จากเซลล์โลสที่ผ่านการอิมเพคชั่นด้วยโคโตซาน ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2558 ใสบรรจุด้านจุลินทรีย์ชนิดคอลลาเจนที่ผ่านการอิมเพคชั่นด้วยไนซิน ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2559 ผลของการเสริมฤทธิ์ของโคโตซานและวัตถุกันเสีย สภาวะการบรรจุและอุณหภูมิการเก็บต่ออายุการเก็บรักษา ก๋วยเตี๋ยว ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2558-2559 การศึกษาแนวทางการยืดอายุการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์เค้กและพาย ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท S&amp;P Syndicate Public Co., Ltd</p> <p>ปี 2559 โครงการพัฒนาและส่งเสริมมาตรฐานและวิธีปฏิบัติที่ดีในการบริหารจัดการระบบโซ่ความเย็น (Cold Chain) สำหรับภาคอุตสาหกรรม ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักโลจิสติกส์ กรมอุตสาหกรรมพื้นฐานและการเหมืองแร่ กระทรวงอุตสาหกรรม</p> <p>ปี 2559-2560 การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตขนมเปียกกล้วยเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย</p> <p>ปี 2563-2565 หน่วยวิจัยเฉพาะทางเทคโนโลยีการผลิตขั้นสูงเพื่อความปลอดภัยอาหาร ภายใต้โครงการระบบผลิตและพัฒนานักวิจัยขั้นสูงเพื่อสร้างความพร้อมในการแข่งขันด้านการเกษตรและอาหาร (ปีที่1) ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากพัฒนานักวิจัย (โครงการระบบผลิตและพัฒนานักวิจัยขั้นสูงเพื่อสร้างความพร้อมในการแข่งขันด้านการเกษตรและอาหาร ปีที่1)</p> <p>ปี 2564 การประเมินโครงการวิจัยการพัฒนาเครื่องมือตรวจเชื้อ DNA-Chip และการประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรม ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท เบทาโกรเกษตรอุตสาหกรรม จำกัด</p> <p>ปี 2564-2566 การผลิตและประยุกต์ใช้โคโตซานจากเห็ดเพื่อเป็นวัตถุกันเสียจากธรรมชาติในผลิตภัณฑ์อาหาร ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข)</p> <p>ปี 2563-2565 หน่วยวิจัยเฉพาะทางเทคโนโลยีการผลิตขั้นสูงเพื่อความปลอดภัยอาหาร ภายใต้โครงการระบบผลิตและพัฒนานักวิจัยขั้นสูงเพื่อสร้างความพร้อมในการแข่งขันด้านการเกษตรและอาหาร (ปีที่2) ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากพัฒนานักวิจัย (โครงการระบบผลิตและพัฒนานักวิจัยขั้นสูงเพื่อสร้างความพร้อมในการแข่งขันด้านการเกษตรและอาหาร ปีที่2)</p> <p>ปี 2566-2567 การผลิตและประยุกต์ใช้โคโตซานจากเห็ดเพื่อเป็นวัตถุกันเสียจากธรรมชาติในผลิตภัณฑ์อาหาร ปีที่ 2 ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข)</p> <p>ปี 2566 ระบบผลิตและพัฒนานักวิจัยขั้นสูงเพื่อสร้างความพร้อมในการแข่งขันด้านการเกษตรและอาหาร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2566 หน่วยวิจัยเฉพาะทางเทคโนโลยีการผลิตขั้นสูงเพื่อความปลอดภัยอาหาร ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2567 การประยุกต์ใช้สารต้านจุลินทรีย์จากธรรมชาติในผลิตภัณฑ์อาหารที่มีโปรตีนจากพืช ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2567 การพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์สำเร็จผลสดจากสารสกัดธรรมชาติที่สามารถเกิดอิมัลชันได้เอง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2567 การยกระดับมาตรฐานคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์เนื่องจากพืชเพื่อเพิ่มมูลค่าและความยั่งยืนของอุตสาหกรรมอาหาร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2567-2570 ระบบการพัฒนาศักยภาพการวิจัยขั้นสูงเพื่อการแข่งขันด้านการเกษตรและอาหาร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2567-2570 หน่วยวิจัยเฉพาะทางเทคโนโลยีการผลิตขั้นสูงเพื่อความปลอดภัยอาหาร ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2567-2569 การประเมินความเสี่ยงของสารชีวพิษในหอยลายเพื่อขยายพื้นที่ผลิตที่ได้รับการรับรอง ในการสนับสนุนการส่งออกของไทย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข)</p>	
<b>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</b>	

**ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**

<p><b>ชื่อ</b> นางจิตศิริ ทองสอน ราชตะนะพันธ์</p> <p><b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์</p>	<p><b>สังกัด</b> ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร</p>
<p>ระดับชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- พงศธร ล้อสุวรรณ, Chitsiri Thongson Rachtanapun, Sasitorn Tongchitpakdee, "Effect of Maturity on Phytochemical Content Antioxidant Capacity and Antimicrobial Activity of Mango Peels (cv.Mahachanok)", Agricultural Science Journal (วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร) 39 (3(พิเศษ)) (2008) 279-282</li> <li>- ธนเดช โธธนาภรณ์, Chitsiri Thongson Rachtanapun, พรชัย ราชตะนะพันธ์, Sasitorn Tongchitpakdee, "Application of vanillin and mango peel dietary fiber as antimicrobial in mango puree", วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 (1) (2011) 643-646</li> </ul> <p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chitsiri Thongson Rachtanapun, "Antimicrobial activity of ultrasound-assisted solvent-extracted spices.", Letters in Applied Microbiology 39 (5) (2004) 401-406</li> <li>- Chitsiri Thongson Rachtanapun, "Antimicrobial effect of Thai spices against Listeria monocytogenase and Salmonella Typhimurium DT 104.", Journal of Food Protection. 68 (10) (2005) 2054-2058</li> <li>- Ekkarin Pattaratanawadee, Chitsiri Thongson Rachtanapun, Penkhae Wanchaitanawong, Warapa Mahakarnchanakul, "Antimicrobial Activity of Spice Extracts against Pathogenic and Spoilage Microorganisms", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์สาขาวิทยาศาสตร์) 40 (5) (2006) 159-165</li> <li>- Suwanmanon, K., Chitsiri Thongson Rachtanapun, SOMJIT SURAPAT, Chiu, C.-H., Guu, Y.-K., "Inhibitory effects of plant extracts on the growth of five pathogenic bacteria", Taiwanese Journal of Agricultural Chemistry and Food Science 48 (4) (2010) 197-203</li> <li>- Titima Sukmark, Pornchai Rachtanapun, Chitsiri Thongson Rachtanapun, "Antimicrobial Activity of Oligomer and Polymer Chitosan from Different Sources against Foodborne Pathogenic Bacteria", Kasetsart Journal (Natural Science) 45 (4) (2011) 636-643</li> <li>- Chitsiri Thongson Rachtanapun, น.ส. วิศรุต กิ่งชัยภูมิ, "Antimicrobial and antioxidation activities of essential oils in Chinese sausage (Kun-Chiang)", Asian Journal of Food and Agro-Industry 5 (2) (2012) 156-162</li> <li>- อริสรา บุญยะวันตั้ง, 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</li> <li>- นางสาวจุฑามาศ ทันตะละ, Chitsiri Thongson Rachtanapun, ผศ.ดร. พรชัย ราชตะนะพันธ์, "Effect of Molecular Sizes, Sources of Chitosan and Plasticizer Types on Properties of Carboxymethyl Chitosan Films", Advanced Materials Research 506 (4) (2012) 611-614</li> <li>- นางสาวจุฑามาศ ทันตะละ, Masubon Thongngam, ผศ.ดร.พรชัย ราชตะนะพันธ์, Chitsiri Thongson Rachtanapun, "Antimicrobial activity of chitosan and carboxymethyl chitosan from different types and sources of chitosan", Italian Journal of Food Science and Technology XXIV (4) (2012) 97-101</li> <li>- 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</li> <li>- นางสาวภัทรี แก้วมณี, Chitsiri Thongson Rachtanapun, Dr. Nopphadol Luangpirom, "Antimicrobial effect of myrobalan (Terminalia chebula) ethanolic extract against foodborne microorganisms", Italian Journal of Food Science and Technology XXIV (4) (2012) 88-92</li> <li>- Chitsiri Thongson Rachtanapun, จุฑามาศ ทันตะละ, ภทราณิษฐ์ กลิ่นกล้วย, Savitree Ratanasumawong, "Effect of chitosan on Bacillus cereus inhibition and quality of cooked rice during storage", International Journal of Food Science and Technology 50 (11) (2015) 2419-2426</li> <li>- 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</li> <li>- Chuaythong, C, Chitsiri Thongson Rachtanapun, "EFFECT OF PACKAGING FILM AND OXYGEN ABSORBER ON SHELF LIFE EXTENSION OF CHINESE PASTRY (KHA-NOM PIA)", ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE 30 (2018) 51-56</li> <li>- Chitsiri Thongson Rachtanapun, Aroonsakul, K, Rattanamane, N, Augkarawat, C, Savitree Ratanasumawong, "EFFECT OF CHITOSAN ON PHYSICAL PROPERTIES, TEXTURE AND SHELF LIFE OF SUSHI RICE", ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE 30 (2018) 82-87</li> <li>- Suriyatem, R., Auras, R.A., Chitsiri Thongson Rachtanapun, Rachtanapun, P., "Biodegradable rice starch/carboxymethyl chitosan films with added propolis extract for potential use as active food packaging", Polymers 10 (9) (2018)</li> <li>- Tantala, J, Chitsiri Thongson Rachtanapun, Tongdeesoontorn, W, Jantanasakulwong, K, Rachtanapun, P, "Moisture Sorption Isotherms and Prediction Models of Carboxymethyl Chitosan Films from Different Sources with Various Plasticizers", ADVANCES IN MATERIALS SCIENCE AND ENGINEERING - (-) (2019)</li> <li>- Tantala, J., Thumanu, K., Chitsiri Thongson Rachtanapun, "An assessment of antibacterial mode of action of chitosan on Listeria innocua cells using real-time HATR-FTIR spectroscopy", International Journal of Biological Macromolecules 135 (-) (2019) 386-393</li> <li>- 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</li> <li>- Juthamas Tantala, Kanthaporn Vangnai, Pornchai Rachtanapun, Chitsiri Thongson Rachtanapun, "Active antimicrobial collagen casing", Italian Journal of Food Science 31 (5) (2019) 171-175</li> <li>- Porawan Naksang, Sasitorn Tongchitpakdee, Kanjana Thumanu, Maria Jose Oruna-Concha, Keshavan Niranjana, Chitsiri Thongson Rachtanapun, "Assessment of antimicrobial activity, mode of action and volatile compounds of Etlingera pavieana essential oil", Molecules 25 (14) (2020) 3245</li> <li>- Juthamas Tantala, Pornchai Rachtanapun, Chitsiri Thongson Rachtanapun, "Synergistic Antimicrobial Activities of Thai Household Essential Oils in Chitosan Film", Polymers 13 (9) (2021) 1519</li> </ul>	

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<b>ชื่อ</b> นางจิตศิริ ทองสอน ราชตะนะพันธ์ <b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Surareungchai, S., Borompichaichartkul, C., Chitsiri Thongson Rachtanapun, Pongprasert, N., Jitareerat, P., Srilaong, V., "Simplify product safety and quality risk analysis of raw materials for conventional, soilless culture and organic salads", <i>Food Control</i> 130 (-) (2021) 108359</li> <li>- Surareungchai, S., Borompichaichartkul, C., Chitsiri Thongson Rachtanapun, Pongprasert, N., Jitareerat, P., Srilaong, V., "Comparison of Risk Assessment Schemes in GHPs and HACCP, FSMA Preventive Controls for Human Food, ISO 22000, and GFSI Recognized Standards with Risk Scoring Guidance in General Use with Fresh Produce", <i>Horticulturae</i> 8 (2) (2022)</li> <li>- Duangjarus, N., Weerachai Chaiworapuek, Chitsiri Thongson Rachtanapun, Pitiporn Ritthiruangdej, Suvimol Charoensiddhi, "Antimicrobial and Functional Properties of Duckweed (<i>Wolffia globosa</i>) Protein and Peptide Extracts Prepared by Ultrasound-Assisted Extraction", <i>Foods</i> 11 (15) (2022)</li> <li>- Yeyen Lorenza, Vaneen Chonhenchob, NATTINEE BUMBUDSANPHAROKE, Weerachet Jittanit, Sudathip Sae-tan, Chitsiri Thongson Rachtanapun, Wasaporn Preteseille Chanput, Suvimol Charoensiddhi, อัจฉราวรรณ ศรีษา, ขวัญชาติ พรหมสวัสดิ์, พรรณวิภา วงษ์พันธ์ุ, Nathdanai Harnkarnsujarit, "Polymeric Packaging Applications for Seafood Products: Packaging-Deterioration Relevance, Technology and Trends", <i>Polymers</i> 14 (18) (2022) 3706-1-26</li> <li>- จุฑามาศ พันตะละ, สุวิมล มีธงไชย, วิลาวัลย์ เสือทอง, Savitree Ratanasumawong, Chitsiri Thongson Rachtanapun, "Mold-free shelf-life extension of fresh rice noodles by synergistic effects of chitosan and common food preservatives", <i>Food Control</i> 133 (-) (2022) 108597</li> <li>- พนิดา สร้อยคำ, Chitsiri Thongson Rachtanapun, Sarisa Suriyalak, Jochen Weiss, Monika Gibis, "Effects of Fingerroot (<i>Boesenbergia pandurata</i>) Oil on Microflora as an Antimicrobial Agent and on the Formation of Heterocyclic Amines in Fried Meatballs", <i>Applied Sciences</i> 14 (2) (2024)</li> <li>- Thanakkasaranee, S., Rachtanapun, P., Chitsiri Thongson Rachtanapun, Kanthiya, T., Kasi, G., Sommano, S.R., Jantanasakulwong, K., Seo, J., "Bio-Composite Films Based on Carboxymethyl Chitosan Incorporated with Calcium Oxide: Synthesis and Antimicrobial Activity", <i>Polymers</i> 16 (17) (2024)</li> <li>- Tantala, J., Loyawattananan, S., Boonprakobsak, P., Utai Klinkesorn, Naksang, P., Rachtanapun, P., Chitsiri Thongson Rachtanapun, "Antilisterial effect of alkyl polyglycosides biosurfactant and modes of action", <i>International Journal of Biological Macromolecules</i> 280 (2024)</li> <li>- SAOWALUK RUNGCHANG, Kittiwachana, S., Funsueb, S., Chitsiri Thongson Rachtanapun, Tantala, J., Sookwong, P., Yort, L., Sringarm, C., Jiamyangyuen, S., "Nondestructive Determination of Tocopherol and Tocotrienol in Vitamin E Powder Using Near- and Mid-Infrared Spectroscopy", <i>Foods</i> 13 (24) (2024)</li> <li>- Surareungchai, S., Borompichaichartkul, C., Chitsiri Thongson Rachtanapun, Pongprasert, N., Jitareerat, P., Srilaong, V., "Encompassing potential preventive controls using GFSI, USDA National Organic Program, FSMA Preventive Controls for Human Food and FSMA Intentional Adulteration in ready-to-eat organic leafy green salad: A case study from Thailand", <i>Food Control</i> 157 (2024)</li> <li>- 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", <i>Food Research International</i> 208 (2025)</li> </ul>	
<b>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</b> ระดับชาติ <ul style="list-style-type: none"> <li>- เอกรินทร์ ภักธรณวดี, Chitsiri Thongson Rachtanapun, Warapa Mahakaranchanakul, Penkhae Wanchaitanawong, "Antimicrobial Activity of Spice Extracts against Pathogenic and Spoilage Microorganisms", <i>Proceedings of 44th Kasetsart University Annual Conference : Agro-Industry, Economics and Business Administration</i> (2006)</li> <li>- Chitsiri Thongson Rachtanapun, "Antimicrobial Activity of Essential Oils from Thai Herbs Against Foodborne Pathogenic and Spoilage Microorganism", <i>การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 45 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</i> (2007)</li> <li>- Chitsiri Thongson Rachtanapun, "Antimicrobial activity of Thai rhizomatous spice essential oil against <i>Listeria monocytogenes</i> in chilled vacuum-packed chicken", <i>การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 45</i> (2007)</li> <li>- พงศธร ล้อสุวรรณ, Chitsiri Thongson Rachtanapun, Sasitorn Tongchitpakdee, "Total phenolics, radical scavenging capacity and antimicrobial property of fruit peels", <i>การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46</i> (2008)</li> <li>- พิชญญา ชาญชัย, Wunwiboon Garnjanagoonchorn, Chitsiri Thongson Rachtanapun, "Antimicrobial activity of sausage casing soaked in essential oil for inhibiting food microorganisms", <i>การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46</i> (2008)</li> <li>- Sasitorn Tongchitpakdee, Chitsiri Thongson Rachtanapun, พงศธร ล้อสุวรรณ, "Effect of Maturity on Phytochemical Content Antioxidant Capacity and Antimicrobial Activity of Mango Peels (cv.Mahachanok)", <i>การประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 6</i> (2008)</li> <li>- พิจิตรา ตั้งเขื่อนขันธุ์, Chitsiri Thongson Rachtanapun, Warapa Mahakaranchanakul, ศรีอนันต์ วรรณเสน, "Influence of Storage Temperature on Pathogenic <i>Vibrio parahaemolyticus</i> Associated with Raw Pacific White Shrimp (<i>Litopenaeus vannamei</i>)", <i>การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 47</i> (2009)</li> <li>- Chitsiri Thongson Rachtanapun, "Influence of temperature on growth of <i>Listeria monocytogenes</i> associated with ready to eat shrimp", <i>การประชุมแสดงผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 13</i> (2009)</li> <li>- นางสาวอุติมา สุขมาก, ผศ.ดร. พรชัย ราชตะนะพันธ์ุ, Chitsiri Thongson Rachtanapun, "Antimicrobial Activity of Oligomer and Polymer Chitosan from Different Sources against Foodborne Pathogenic Bacteria", <i>การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48</i> (2010)</li> </ul>	

**ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**

<p><b>ชื่อ</b> นางจิตศิริ ทองสอน ราชตะนะพันธ์</p>	
<p><b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์</p>	<p><b>สังกัด</b> ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- นายธนเดช โดธนาภรณ์, Chitsiri Thongson Rachtanapun, ผศ.ดร. พรชัย ราชตะนะพันธ์, Sasitorn Tongchitpakdee, "Applications of Vanillin and Mango Peel Dietary Fiber as Antimicrobial in Mango Puree", การสัมมนาวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 8 (2010)</li> <li>- น.ส. กัทรี แก้วมณี, Chitsiri Thongson Rachtanapun, ดร. นพดล เหลืองภิรมย์, "Synergistic antimicrobial effect of propolis and myrobalan extracts", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 50 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2012)</li> <li>- นางสาวกัทรี แก้วมณี, Sasitorn Tongchitpakdee, ดร. นพดล เหลืองภิรมย์, Chitsiri Thongson Rachtanapun, "Application of Ethanolic Extract of Propolis and Geraniol in Antiseptic Hand Gel", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 51 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2013)</li> <li>- นางสาวพนิดา สร้อยคำ, Utai Klinkesorn, Chitsiri Thongson Rachtanapun, "Antimicrobial activity of encapsulated fingerroot essential oil in marinated pork during storage in refrigerated temperature", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 52 (2014)</li> <li>- Rungsiri Suriyatem, Chitsiri Thongson Rachtanapun, Patcharin Raviyan, Pilairuk Intipunya, Porchai Rachtanapun, "Total phenolic, antioxidant and antimicrobial activities of Thai honey, bee pollen and propolis", RGJ-Ph.D. Congress XVI (2015)</li> <li>- Porawan Naksang, Chitsiri Thongson Rachtanapun, "Effect of sample preparation on antibacterial activity of Etlingera pavieana (Pierre ex Gagnep.) R.M.S. extracts against foodborne bacteria", การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 53 (2015)</li> </ul> <p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chitsiri Thongson Rachtanapun, นางสาวปทุม อรุณวัชรินทร์, "Antimicrobial Activity of Zein Film Containing Herb Extracts against Food Microorganisms", The 14th World Congress of Food Science and Technology (2008)</li> <li>- Chitsiri Thongson Rachtanapun, นางสาวอาภากร สุภาพิพัฒน์, "Microencapsulation of Fingerroot Oil against Food Microorganisms in Meat Products", The 14th World Congress of Food Science and Technology (2008)</li> <li>- นางสาวพิชญญา ชาญชัย, Wunwiboon Garnjanagoonchorn, Chitsiri Thongson Rachtanapun, "Antimicrobial Activity of Sausage Casing Incorporated with Essential Oil in Thai Fermented Sausage", Food Innovation Asia Conference 2010 (2010)</li> <li>- นางสาววิศรุตดา กิ่งชัยภูมิ, Chitsiri Thongson Rachtanapun, "Antimicrobial and Antioxidative Activities of Essential Oil in Chinese Sausage (Kun-Chiang)", Food Innovation Asia Conference 2010 (2010)</li> <li>- Chitsiri Thongson Rachtanapun, นางสาวฐิติมา สุขมาก, "Antilisteria Activity of Edible Chitosan Film in Ready to Eat Shrimp", Food Innovation Asia Conference 2010 (2010)</li> <li>- กัทรี แก้วมณี, Chitsiri Thongson Rachtanapun, "Antimicrobial effect of ethanolic extracts of propolis against foodborne microorganisms", the 12th ASEAN Food Conference (2011)</li> <li>- พรชัย ราชตะนะพันธ์, จุฑามาศ ทันตะละ, Chitsiri Thongson Rachtanapun, "Effect of molecular size, sources of chitosan and plasticizer types on properties of carboxymethyl chitosan films", Chiang Mai International Conference on Biomaterials and Applications 2011 (CMICBA2011) (2011)</li> <li>- น.ส. ปองขวัญ เก้าคำ, น.ส. จุฑามาศ ทันตะละ, ผศ. ดร. พรชัย ราชตะนะพันธ์, Chitsiri Thongson Rachtanapun, "Correlation of Molecular Weight, Intensity of Amide and Antimicrobial Activity of Chitosan", International Conference on Food and Applied Bioscience (2012)</li> <li>- น.ส. กัทรี แก้วมณี, Sasitorn Tongchitpakdee, Chitsiri Thongson Rachtanapun, "Antimicrobial interactions of propolis and selected plant active compounds", The 6th PACCON / Chemistry in Food &amp; Agricultural Science (FAS) (2012)</li> <li>- นางสาวกัทรี แก้วมณี, Chitsiri Thongson Rachtanapun, ดร. นพดล เหลืองภิรมย์, "ANTIMICROBIAL EFFECT OF MYROBALAN (Terminalia chebula) ETHANOLIC EXTRACT AGAINST FOODBORNE MICROORGANISMS", 5th Shelf Life International Meeting (2012)</li> <li>- นางสาวจุฑามาศ ทันตะละ, Masubon Thongngam, นายพรชัย ราชตะนะพันธ์, Chitsiri Thongson Rachtanapun, "ANTIMICROBIAL ACTIVITY OF CHITOSAN AND CARBOXYMETHYL CHITOSAN FROM DIFFERENT TYPES AND SOURCES OF CHITOSAN", 5th Shelf Life International Meeting (2012)</li> <li>- น.ส. จุฑามาศ ทันตะละ, Chitsiri Thongson Rachtanapun, "Antimicrobial activity of liposomal encapsulation of essential oil from fingerroot", International Conference of Food and Applied Bioscience (2012)</li> <li>- น.ส. จุฑามาศ ทันตะละ, น.ส. วิรงรอง ทองดีสุนทร, ผศ.ดร. พรชัย ราชตะนะพันธ์, Chitsiri Thongson Rachtanapun, "Effect of molecular sizes and sources of chitosan on sorption isotherms of carboxymethyl chitosan films and prediction models", The 6th PACCON / Symposium on Biomaterials, Bioplastics and Bionanotechnology (BIP) (2012)</li> <li>- 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)</li> <li>- นางสาวจุฑามาศ ทันตะละ, C.H. Chiu, Chitsiri Thongson Rachtanapun, "Antimicrobial Activity of Chitosan Films Incorporated with Essential Oils from Fingerroot and Holy Basil", The 7th Taiwan-Thailand Bilateral Conference (2012)</li> <li>- นางสาววิศรุตดา กิ่งชัยภูมิ, Savitree Ratanasumawong, Chitsiri Thongson Rachtanapun, "EFFECT OF UV-C IRRADIATION ON FUNGAL SPORE INACTIVATION AND QUALITY OF RICE NOODLE DURING STORAGE", 5th Shelf Life International Meeting (2012)</li> <li>- นางสาววิศรุตดา กิ่งชัยภูมิ, ดร.กาญจนา ธรรมนุ, Chitsiri Thongson Rachtanapun, "Investigation Inhibitory Effect of Ultra Violet (UV-C) Irradiation on Fungal Spore by using FTIR-Microspectroscopy", The 7th Taiwan-Thailand Bilateral Conference (2012)</li> <li>- 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)</li> <li>- พนิดา สร้อยคำ, Utai Klinkesorn, Chitsiri Thongson Rachtanapun, "Characteristics and antimicrobial activity of fingerroot essential oil encapsulated in polymer-coated particles by lecithin-chitosan", 13th ASEAN Food Conference: Meeting Future Food Demands: Security and Sustainability (2013)</li> </ul>	

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<b>ชื่อ</b> นางจิตศิริ ทองสอน ราชตะนะพันธ์	
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<ul style="list-style-type: none"><li>- 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)</li><li>- จุฑามาศ ทันตะละ, รุติมา สุขมาก, Masubon Thongngam, ดร.กาญจนา ธรรมนุ, ผศ.ดร.พรชัย ราชตะนะพันธ์, Chitsiri Thongson Rachtanapun, "Evaluation of antilisterial mechanism from chitosan", 13th ASEAN Food Conference: Meeting Future Food Demands: Security and Sustainability (2013)</li><li>- สุวิมล มีธงไชย, Chitsiri Thongson Rachtanapun, "Antifungal activity of crab polymer chitosan against molds associated in food", 13th ASEAN Food Conference: Meeting Future Food Demands: Security and Sustainability (2013)</li><li>- Rungsiri Suriyatem, Chitsiri Thongson Rachtanapun, Patcharin Raviyan, P Intipunya, Pornchai Rachtanapun, "Investigation and modeling of moisture sorption behavior of rice starch/carboxymethyl chitosan blend films", 2015 Global Conference of Polymer and Composite Materials (2015)</li><li>- นางสาวปรวิทย์ นาคแสง, Sasitorn Tongchitpakdee, Chitsiri Thongson Rachtanapun, "Antibacterial Activity and Chemical Composition of Essential Oils from Etlingera pavieana (Pierre ex Gagnep.) R.M.Sm", Food Innovation Asian Conference (FIAC) 2016: Food Research and Innovation for Sustainable Global Prosperity (2016)</li><li>- Naphatsorn Kamsod, Juthamas Tantala, Sasitorn Tongchitpakdee, Chitsiri Thongson Rachtanapun, "Application of Food Grade Shrimp Chitosan as a Preservative in Squeezed Orange Juice", The 26th Food Innovation Asia Conference 2024 (FIAC 2024) (2024)</li></ul>	
<b>รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ</b>	
<ul style="list-style-type: none"><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>- รางวัลผลงานระดับดีเด่น การประชุมทางวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 52 ประจำปี 2558 เรื่อง "Antimicrobial activity of encapsulated fingerroot essential oil in marinated pork during storage in refrigerated temperature" จาก สวพ. มก.</li></ul>	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2547 - 5 เมษายน 2568