

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<b>ชื่อ</b> นางสาวอุทัย กลิ่นเกษร	<b>สังกัด</b> ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์	
<b>การดำรงตำแหน่งบริหาร</b> -	
<b>การศึกษา</b> ปริญญาตรีบัณฑิต (เทคโนโลยีอาหาร), มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, ไทย, 2548 วิทยาศาสตรบัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร เกียรตินิยมอันดับ 1), มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, ไทย, 2540	
<b>สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ</b> เทคโนโลยีของไขมันและน้ำมัน, อิมัลชันและเอินแคปซูลเลชัน, การสกัดและสมบัติของสารส่วนผสมอาหารเชิงหน้าที่	
<b>งานสอน</b> Advanced Research Methods in Food Science Food Biochemistry Food Process Technology Food Quality Measure. & Shelf-life Evaluation Food Quality Measurement & Shelf-life Evalua. Food Standard & Regulations Food Standard and Regulation Food Standards and Regulations Fundamental of Food Analysis Laboratory in Food Biochemistry & Analysis Laboratoty for Principles of Food Analysis Lipid in Foods Research Technique Research Techniques Research Techniques I Research Techniques II Seminar Sensory & Shelf-life Evalu.of Food Product Sensory & Shelf-Life Evaluation of Food Product Sensory and Shelf - Life Evaluation of Food Product Sensory and Shelf-Life Evaluation of Food Product Special Problems Standards and Laws for Agro-Industry Technology of Edible Fats & Oils Technology of Edible Fats and Oils เทคนิควิจัย สัมมนา	
<b>โครงการวิจัย</b> ปี 2549-2553 การศึกษาโครงสร้างและความเสถียรของระบบมัลติเฟลอิมัลชันของเฮธานอลในน้ำมันในน้ำที่ใช้ห่อหุ้มสารประกอบไตรเทอร์ปีนส์จาก <i>Centella asiatica</i> (Linn.) Urban ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2549 ผลของสารโพลีเมอร์ เอนไซม์ไลเปส และเกลือน้ำตาลต่อการปลดปล่อยกรดไขมันโอเมก้า-3 จากอิมัลชันแบบผิวสัมผัสสองชั้นของน้ำมันปลาทูนา ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ปี 2550 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซูเปอร์ครีมข้าวโพดใยอาหารสูงจากของเหลือทิ้งในอุตสาหกรรมน้ำมันข้าวโพด ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ปี 2549-2553 โครงการจัดตั้งหน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะนวัตกรรมระบบนำส่งสารโภชนเภสัชและสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ (การพัฒนาแบบนำส่งสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ : สารประกอบในกลุ่มเทอร์ปีนส์) ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2550 การศึกษาผลของโคโคแซนต่อความคงตัวและโครงสร้างจุลภาคของอิมัลชันน้ำมันปลาทูนาที่ทำให้คงตัวด้วยเลซิทิน ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2550-2553 การใช้ประโยชน์วัสดุเศษเหลือจากอุตสาหกรรมเกษตรขนาดย่อม ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2551 การสกัดและสมบัติของไขมันจากเมล็ดเงาะ ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2552 ลักษณะโครงสร้างและสมบัติทางกายภาพของไมโครแคปซูลน้ำมันปลาทูนาที่ผลิตด้วยวิธีการทำแห้งแบบพ่นฝอยกับสารไฮโดรฟิลิกแมโครโมเลกุล ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2553 กระบวนการเจียวและคุณสมบัติของไขมันแข็งได้หนึ่งปลาบึก ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2553-2554 Color-masking microencapsulation ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากMead Johnson Nutrition (Thailand) co., Ltd. ปี 2554-2557 การผลิตอาหารเพื่อความมั่นคงด้านโภชนาการ: นวัตกรรมระบบนำส่งสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพและสารผสมอาหาร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากรางวัลนักวิจัยชีว-เสถียร กาญจนจारी	

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<b>ชื่อ</b> นางสาวอุทัย กลิ่นเกษร	
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ปี 2555	กระบวนการเอ็นแคปซูลของสาร 2-Phenylethyl isothiocyanate ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากมูลนิธิทันตทันตกรรม ในพระบรมราชูปถัมภ์
ปี 2555-2556	ผลิตภัณฑ์น้ำสลดน้ำใสจากน้ำมันรำข้าวบีบเย็น ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท เมดิฟูตส์ (ประเทศไทย) จำกัด
ปี 2555-2556	พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสุขภาพจากข้าวกล้องงอกที่ได้จากกระบวนการ MED TECH ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท เมดิฟูตส์ (ประเทศไทย) จำกัด
ปี 2555-2556	โครงการวิจัยและพัฒนานวัตกรรมจากข้าวไทย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท เมดิฟูตส์ (ประเทศไทย) จำกัด
ปี 2555-2556	นวัตกรรมและการพัฒนาเทคโนโลยีเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์น้ำมัน/การพัฒนาผลิตภัณฑ์เนยถั่วลิสงเลียนแบบจากเนื้อเมล็ดในปาล์ม ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2555-2556	ผลของการสกัดด้วยตัวทำละลายต่อสีของน้ำมันรำข้าว ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท ซีอีโอ อกริฟูต จำกัด
ปี 2555-2560	การผลิตเมล็ดฟิล์มฟิล์มชั้นที่มีผิวสัมผัสหลายชั้นเพื่อเอ็นแคปซูลสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2557-2558	การผลิตเมล็ดฟิล์มฟิล์มชั้นที่มีผิวสัมผัสหลายชั้นเพื่อเอ็นแคปซูลสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2555-2556	การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำมันผสมสำหรับเด็ก ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2556-2558	กระบวนการบีบ การทำบริสุทธิ์ และการแยกส่วนไขมันเมล็ดงา ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2558-2559	การผลิตเมล็ดฟิล์มฟิล์มชั้นที่มีผิวสัมผัสหลายชั้นเพื่อเอ็นแคปซูลสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2559-2562	โครงการเครือข่ายวิจัยนานาชาติ"เครือข่ายนวัตกรรมอาหารและชีววัสดุ" ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)
ปี 2559-2560	การผลิตเมล็ดฟิล์มฟิล์มชั้นที่มีผิวสัมผัสหลายชั้นเพื่อเอ็นแคปซูลสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2562-2563	การพัฒนาเคมีเทคโนโลยีเพื่อการผลิตข้าวฮิสต์แดงคุณภาพสูงที่ใช้เป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2563-2565	หน่วยวิจัยเฉพาะทางเทคโนโลยีนวัตกรรมการผลิตและการนำส่งสารชีวโมเลกุลเชิงหน้าที่ ภายใต้โครงการระบบผลิตและพัฒนานักวิจัยขั้นสูงเพื่อสร้างความพร้อมในการแข่งขันด้านการเกษตรและอาหาร (ปีที่1) ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากพัฒนานักวิจัย (โครงการระบบผลิตและพัฒนานักวิจัยขั้นสูงเพื่อสร้างความพร้อมในการแข่งขันด้านการเกษตรและอาหาร ปีที่1)
ปี 2564-2565	การยกระดับคุณภาพและความปลอดภัยเพื่อพัฒนาความมั่นคงของน้ำมันปาล์มตลอดห่วงโซ่การผลิต ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2564-2565	การศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการถ่ายเทสาร BPA และประสิทธิภาพการใช้งานของแลกเกอร์ชนิด BPA-NI และการเตรียมความพร้อมเพื่อขอรับรองมาตรฐานสากลสำหรับการทดสอบการถ่ายเทสาร BPA ในกระป๋องบรรจุอาหาร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2564-2566	การผลิตสารโฆซานเอสซีที่มีสมบัติปรับสมดุลภูมิคุ้มกันจากเปลือกถั่วเขียว ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข)
ปี 2564-2566	การสกัดน้ำมันหอมระเหยจากมะนาวไทยเพื่อเป็นสารให้กลิ่นรส ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข)
ปี 2564-2566	การวิจัยขั้นแนวหน้าด้านอาหารเพื่ออนาคต ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2563-2565	หน่วยวิจัยเฉพาะทางเทคโนโลยีนวัตกรรมการผลิตและการนำส่งสารชีวโมเลกุลเชิงหน้าที่ ภายใต้โครงการระบบผลิตและพัฒนานักวิจัยขั้นสูงเพื่อสร้างความพร้อมในการแข่งขันด้านการเกษตรและอาหาร (ปีที่2) ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากพัฒนานักวิจัย (โครงการระบบผลิตและพัฒนานักวิจัยขั้นสูงเพื่อสร้างความพร้อมในการแข่งขันด้านการเกษตรและอาหาร ปีที่2)
ปี 2566	ระบบผลิตและพัฒนานักวิจัยขั้นสูงเพื่อสร้างความพร้อมในการแข่งขันด้านการเกษตรและอาหาร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2566	หน่วยวิจัยเฉพาะทางเทคโนโลยีนวัตกรรมการผลิตและการนำส่งสารชีวโมเลกุลเชิงหน้าที่ ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2567-2570	ระบบการพัฒนาศักยภาพการวิจัยขั้นสูงเพื่อการแข่งขันด้านการเกษตรและอาหาร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2567-2570	หน่วยวิจัยเฉพาะทางเทคโนโลยีนวัตกรรมการผลิตและการนำส่งสารชีวโมเลกุลเชิงหน้าที่ ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
<b>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</b>	
ระดับชาติ	
- ณัชชา ภีร์จักรยากุล, Utai Klinkesorn, "Extraction and Characterization of Residual Oil from Spent Bleaching Earth", วารสารวิชาการพระจอมเกล้าพระนครเหนือ 28 (3) (2018) 687-698	
ระดับนานาชาติ	
- Utai Klinkesorn, "Chemical transesterification of tuna oil to enriched omega-3 polyunsaturated fatty acids", Food Chemistry 87 (2004) 415-421	

**ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**

<b>ชื่อ</b> นางสาวอุทัย กลิ่นเกษร	
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร

  

- Utai Klinsorn, "Stability and rheology of corn oil-in-water emulsions containing maltodextrin", Food Research International 37 (2004) 851-859
- Utai Klinsorn, "Encapsulation of emulsified tuna oil in two-layered interfacial membranes prepared using electrostatic layer-by-layer deposition", Food Hydrocolloids 19 (2005) 1044-1053
- Utai Klinsorn, "Increasing the Oxidative Stability of Liquid and Dried Tuna Oil-in-Water Emulsions with Electrostatic Layer-by-Layer Deposition Technology", J. Agric. Food Chem. 53 (2005) 4561-4566
- Utai Klinsorn, "Stability of Spray-Dried Tuna Oil Emulsions Encapsulated with Two-Layered Interfacial Membranes", J. Agric. Food Chem. 53 (2005) 8365-8371
- Utai Klinsorn, Sophanodora P., Chinachoti P., Decker EA., McClements DJ, "Characterization of spray-dried tuna oil emulsified in two-layered interfacial membranes prepared using electrostatic layer-by-layer deposition", Food Research International 39 (2006) 449-457
- Utai Klinsorn, Namatsila Y., "Influence of chitosan and NaCl on physicochemical properties of low-acid tuna oil-in-water emulsions stabilized by non-ionic surfactant", Food Hydrocolloids 23 (5) (2009) 1374-1380
- Utai Klinsorn, McClements DJ, "Influence of chitosan on stability and lipase digestibility of lecithin-stabilized tuna oil-in-water emulsions", Food Chemistry 114 (4) (2009) 1308-1315
- Utai Klinsorn, McClements, DJ, "Impact of Lipase, Bile Salts, and Polysaccharides on Properties and Digestibility of Tuna Oil Multilayer Emulsions Stabilized by Lecithin-Chitosan", FOOD BIOPHYSICS 5 (2) (2010) 73-81
- Utai Klinsorn, Wanee Jirapakul, วรณรดา ศิริสมพงษ์, "Response surface optimization and characteristics of rambutan (Nephelium lappaceum L.) kernel fat by hexane extraction", LWT - Food Science and Technology 44 (2011) (2011) 1946-1951
- Utai Klinsorn, Masubon Thongngam, "Rheology and Microstructure of Lecithin-Stabilized Tuna Oil Emulsions Containing Chitosan of Varying Concentration and Molecular Size", Food Biophysics 7 (2) (2012) 155-162
- Utai Klinsorn, P-L Geraldine, "Effect of temperature on lipid oxidation kinetics of tuna oil two-layers emulsion during storage", Special Issue of the Italian Journal of Food Science 24 (4) (2012) 22-25
- Utai Klinsorn, "The Role of Chitosan in Emulsion Formation and Stabilization", Food Reviews International 29 (4) (2013) 371-393
- สงศรี สันติสวัสดิ์, Siree Chaiseri, Nakanyapathara (Jantana) Jinda, Utai Klinsorn, "Process optimization using response surface design for diacylglycerol synthesis from palm fatty acid distillate by enzymatic esterification", Songklanakarin J. Sci. Technol. 35 (1) (2013) 23-32
- Nattapong Prichapan, Utai Klinsorn, "Factor affecting the properties of water-in-oil-in-water emulsions for encapsulation of minerals and vitamins", Songklanakarin J. Sci. Technol. 36 (6) (2014) 651-661
- Natdanai Fafaungwithayakul, Utai Klinsorn, Tom Brenner, Nutsuda Vichakacharu, Shingo Matsukawa, "Thermally induced gelation of mixed phosphatidylcholine aqueous solution containing wormlike micelle structure", Japan Journal of Food Engineering 15 (4) (2014) 233-242
- Sirirattana Chimplee, Utai Klinsorn, "Thin-Layer Drying Model of Rambutan (Nephelium lappaceum L.) Kernel and Its Application in Fat Extraction Process", International Journal of Food Engineering 11 (2) (2015) 243-253
- Yaowapa Kwamman, Utai Klinsorn, "Influence of Oil Load and Maltodextrin Concentration on Properties of Tuna Oil Microcapsules Encapsulated in Two-Layer Membrane", Drying Technology 33 (7) (2015) 854-864
- นางเยาวพา ความหมั่น, Mahisanunt, B, Matsukawa, S., Utai Klinsorn, "Evaluation of Electrostatic Interaction between Lysolecithin and Chitosan in Two-Layer Tuna Oil Emulsions by Nuclear Magnetic Resonance (NMR) Spectroscopy", Food Biophysics 11 (2) (2016) 165-175
- นางสาวสุทธิณี สีสั่งข์, Masubon Thongngam, Utai Klinsorn, "Degradation Kinetics of Carotene in Cholesterol-Free Mayonnaise Containing Red Palm Olein", Italian Journal of Food Science 28 (SI) (2016) 50-54
- Czarina Kristine Rosales, Utai Klinsorn, Suntaree Suwonsichon, "Effect of Crystal Promoters on Viscosity and Melting Characteristics of Compound Chocolate", International Journal of Food Properties 20 (1) (2017) 119-132
- นางสาวบุษกร มหิสนันท์, Kriskamol Na Jom, Shingo Matsukawa, Utai Klinsorn, "Solvent fractionation of rambutan (Nephelium lappaceum L.) kernel fat for production of non-hydrogenated solid fat: Influence of time and solvent type", Journal of King Saud University - Science 29 (1) (2017) 32-46
- ญัฐพงษ์ ปรีชาพันธ์, Prof. Dr. David Julian McClements, Utai Klinsorn, "Influence of rice bran stearin on stability, properties and encapsulation efficiency of polyglycerol polyricinoleate (PGPR)-stabilized water-in-rice bran oil emulsions", Food Research International 93 (3) (2017) 26-32
- Pimchanok Witayadom, Utai Klinsorn, "Effect of surfactant concentration and solidification temperature on the characteristics and stability of nanostructured lipid carrier (NLC) prepared from rambutan (Nephelium lappaceum L.) kernel fat", Journal of Colloid and Interface Science 505 (-) (2017) 1082-1092
- Czarina Kristine Rosales, Suntaree Suwonsichon, Utai Klinsorn, "Ability of crystal promoters to delay fat bloom development in heat-resistant compound chocolate with or without the presence of crystal inhibitor", International Journal of Food Science and Technology 52 (11) (2017) 2343-2351
- Sarayuth Duangkaew, Busakorn Mahisanunt, Nattapong Prichapan, Utai Klinsorn, "Ethanol-in-oil emulsion (E/O) stabilized by polyglycerol polyricinoleate: A potential delivery system for ethanolic extract", Journal of Dispersion Science and Technology 39 (2) (2018) 234-240
- Nattapong Prichapan, David Julian McClements, Utai Klinsorn, "Iron Encapsulation in Water-in-Oil Emulsions: Effect of Ferrous Sulfate Concentration and Fat Crystal Formation on Oxidative Stability", Journal of Food Science 83 (2) (2018) 309-317

**ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**

<b>ชื่อ</b> นางสาวอุทัย กลิ่นเกษร	<b>สังกัด</b> ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Czarina Kristine Rosales, Suntaree Suwonsichon, Utai Klinkesorn, "Influence of crystal promoters on sensory characteristics of heat-resistant compound chocolate", <i>International Journal of Food Science and Technology</i> 53 (6) (2018) 1459-1467</li> <li>- Kwanchanok Hunthayung, Utai Klinkesorn, Parichat Hongsprabhas, Wasaporn Preteseille Chanput, "Controlled release and macrophage polarizing activity of cold-pressed rice bran oil in a niosome system", <i>Food and Function</i> 10 (6) (2019) 3272-3281</li> <li>- Pimchanok Witayaudom, Utai Klinkesorn, "Influence of lipid content and dilution on properties and stability of nanostructured lipid carriers (NLCs) prepared from rambutan (<i>Nephelium lappaceum</i> L.) kernel fat and evaluation of their beta-carotene loading capacity", <i>Journal of Dispersion Science and Technology</i> 40 (11) (2019) 1600-1610</li> <li>- Thipthida Kaewtathip, Utai Klinkesorn, "FEATURES OF HEATED CHITOSAN-MALTODEXTRIN SOLUTIONS", <i>Italian Journal of Food Science</i> 31 (5) (2019) 54-59</li> <li>- Nattapong Prichapan, David Julian McClements, Utai Klinkesorn, "Encapsulation of Iron within W1/O/W2 Emulsions Formulated Using a Natural Hydrophilic Surfactant (Saponin): Impact of Surfactant Level and Oil Phase Crystallization", <i>Food Biophysics</i> 15 (3) (2020) 346-354</li> <li>- น.ส. ธนวรรณ วันทอง, Utai Klinkesorn, "Rambutan (<i>Nephelium lappaceum</i>) kernel olein as a non-hydrogenated fat component for developing model non-dairy liquid creamer: effect of emulsifier concentration, sterilization, and pH", <i>Journal of Food Science and Technology</i> 57 (12) (2020) 4404-4413</li> <li>- Busakorn Mahisanunt, Hironori Hondoh, Utai Klinkesorn, "In Situ Observation and Physical-Chemical Characteristics of Rambutan (<i>Nephelium lappaceum</i> L.) Kernel Olein Crystals Obtained from Acetone Fractionation", <i>JAOCS, Journal of the American Oil Chemists' Society</i> 97 (11) (2020) 1203-1213</li> <li>- Nattapong Prichapan, David Julian McClements, Utai Klinkesorn, "Utilization of multilayer-technology to enhance encapsulation efficiency and osmotic gradient tolerance of iron-loaded W1/O/W2 emulsions: Saponin-chitosan coatings", <i>Food Hydrocolloids</i> 112 (-) (2021) 106334</li> <li>- Shuangshuang Guo, Utai Klinkesorn, Yaowapa Lorjaroenphon, Yan Ge, Kriskamol Na Jom, "Effects of germinating temperature and time on metabolite profiles of sunflower (<i>Helianthus annuus</i> L.) seed", <i>Food Science and Nutrition</i> 9 (6) (2021) 2810-2822</li> <li>- Thipthida 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", <i>Food Chemistry</i> 393 (133329) (2022) 133329-1-133329-9</li> <li>- Janjira Tangsanthatkun, Methavee Peanparkdee, Wattinee Katekhong, Thepkunya Harnsilawat, Chin Ping Tan, Utai Klinkesorn, "Application of Aqueous Saline Process to Extract Silkworm Pupae Oil (<i>Bombyx mori</i>): Process Optimization and Composition Analysis", <i>Foods</i> 11 (3) (2022) 291-1-291-16</li> <li>- Kaewsaeen, R., Utai Klinkesorn, Chanput, W.P., "Cold-pressed rice bran oil-in-water emulsion delivery system with anti-inflammatory activity in THP-1 macrophages", <i>Agriculture and Natural Resources</i> 56 (1) (2022) 139-148</li> <li>- Supasatyankul, B., Maythee Saisriyoot, Utai Klinkesorn, Kittipong Rattanaporn, Sudathip Sae-tan, "Extraction of Phenolic and Flavonoid Compounds from Mung Bean (<i>Vigna radiata</i> L.) Seed Coat by Pressurized Liquid Extraction", <i>Molecules</i> 27 (7) (2022)</li> <li>- Podchong, P., Inbumrung, P., Utai Klinkesorn, Sonwai, S., "Improving the crystallization and melting characteristics of cocoa butter substitute by blending with krabok seed fat", <i>Journal of Food Science and Technology</i> - (-) (2022)</li> <li>- Supakchon Klongdee, Utai Klinkesorn, "Optimization of accelerated aqueous ethanol extraction to obtain a polyphenol-rich crude extract from rambutan (<i>Nephelium lappaceum</i> L.) peel as natural antioxidant", <i>Scientific Reports</i> 12 (1) (2022)</li> <li>- Sornsawan Chomchoey, Supakchon Klongdee, Methavee Peanparkdee, Utai Klinkesorn, "Fabrication and characterization of nanoemulsions for encapsulation and delivery of vitexin: antioxidant activity, storage stability and in vitro digestibility", <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> 103 (5) (2023) 2532-2543</li> <li>- Viturat, S., Masubon Thongngam, Namfone Lumdubwong, Zhou, W., Utai Klinkesorn, "Ultrasound-assisted formation of chitosan-glucose Maillard reaction products to fabricate nanoparticles with enhanced antioxidant activity", <i>Ultrasonics Sonochemistry</i> 97 (106466) (2023) 106466-(1-14)</li> <li>- Phakthawat, K., Shen, P., Ranathunga, A., Utai Klinkesorn, Prisana Suwannaporn, "Hydrolyzed rice glutelin as plant-based emulsifier to reduce tween in emulsion facing process stresses and its application in coconut milk", <i>Food Hydrocolloids</i> 145 (2023)</li> <li>- Yooying, R., Tangsanthatkun, J., Tan, C.P., Utai Klinkesorn, Thepkunya Harnsilawat, Methavee Peanparkdee, "Enhancement of the Digestion of Virgin Silkworm Pupae Oil (<i>Bombyx mori</i>) by Forming a Two-Layer Emulsion Using Lecithin and Whey Protein Isolate", <i>Food Biophysics</i> - (-) (2023)</li> <li>- Phuangjit, U., Utai Klinkesorn, Tan, C.P., Wattinee Katekhong, "Enhancing silkworm protein yield, extraction efficiency, structure, functionality, and antioxidant activity using ultrasound-, microwave-, and freeze-thaw-assisted methods", <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> 104 (1) (2024) 383-390</li> <li>- Bhattarai, S., Wattinee Katekhong, Utai Klinkesorn, Methavee Peanparkdee, "Valorization of <i>Bombyx mori</i> pupae and <i>Moringa oleifera</i> leaf as sources of alternative protein: Structural, functional and antioxidant properties", <i>Future Foods</i> 10 (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> </ul>	
<b>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</b> ระดับชาติ	

**ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**

<p><b>ชื่อ</b> นางสาวอุทัย กลิ่นเกษร</p> <p><b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์</p>	<p><b>สังกัด</b> ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utai Klinkesorn, นายศรยุทธ ดวงเกิด, "Effect of polyglycerol polyricinoleate and ethanol content on stability of ethanol-in-oil emulsions", FoSTAT-The 10th Agro-Industrial Conference: Food Innovation Asia Conference 2008 (2008)</li> <li>- Utai Klinkesorn, นส. วรณรดา ศิริสมพงษ์, "Solvent extraction of Rambutan (Nephelium lappaceum L.) seed fat: optimization using response surface methodology", BioAsia 2008: The 2nd International Trade Exhibition and Conference for Biotechnology, Queen Sirikit National Convention Center, Bangkok, Thailand (2008)</li> <li>- Utai Klinkesorn, นางสาวสุภัคชนม์คสองดี, "Effect of chitosan on physical stability and microstructure of lecithin stabilized tuna oil emulsion", FoSTAT-The 10th Agro-Industrial Conference: Food Innovation Asia Conference 2008 (2008)</li> <li>- Utai Klinkesorn, นส. จิราพร สวัสดิ์ถาวร, "Effect of carbohydrate and protein on physical stability of lecithin-chitosan stabilized tuna oil emulsion", 12th Agro-Industrial Conference Food Innovation Asia Conference (FIAC 2010): Indigenous Food Research and Development to Global Marke (2010)</li> <li>- Utai Klinkesorn, "Electrostatic interaction of lecithin-whey protein concentrate in aqueous solution", The Proceeding of 49th Kasetsart University Annual Conference (2011)</li> <li>- สุทธิณี สีสังข์, Utai Klinkesorn, "Influence of Whey Protein Concentrate and Gum Arabic on Rheology, Texture and Stability of Low-Cholesterol Mayonnaise", The Proceeding of 51st Kasetsart University Annual Conference (2013)</li> <li>- นางสาวพินดา 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>- ธิรยุส ใจใหญ่, Kullanart Tongkhao, Masubon Thongngam, Utai Klinkesorn, "Physical characteristics and stability of vegetable oil emulsions containing different oil phases compared with commercial milk cream", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 59 (2021)</li> <li>- Wanhusnee Che-U-Bong, Utai Klinkesorn, "Physicochemical Properties of Menthol-Based Natural Deep Eutectic Solvents and Their Capability to Extract Oil from Coconut Residue", The 34th Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology and International Conference (TSB 2022) (2022) ระดับนานาชาติ</li> <li>- Utai Klinkesorn, "Effect of Water-Soluble Chitosan on Physicochemical Properties of Tween 80 Stabilized Tuna Oil-in-Water Emulsion", The 5th Bilateral Conference between NPUST and KU Agriculture for Improving Human Life: The International Collaboration on Tropical Agriculture (2008)</li> <li>- Utai Klinkesorn, Prof. David Julian McClements, "Influence of chitosan on stability and digestibility of lecithin emulsified tuna oil emulsion", 14th World Congress of Food Science &amp; Technology (2008)</li> <li>- Utai Klinkesorn, "Quality improvement of washing oil from chocolate process", Food Innovation Asia Conference 2009, 11th Agro-Industrial Conference (2009)</li> <li>- พินดา 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> <li>- Mr. Nattapong Prichapan, Utai Klinkesorn, "Effect of Emulsifiers on Properties and Stability of Water?In?Rice Bran Oil?In?Water (W/O/W) Emulsions", 18TH WCCN 2014 WORLD CONGRESS ON CLINICAL NUTRITION (2014)</li> <li>- Nindya Nindita Sari, Masubon Thongngam, Utai Klinkesorn, "Thermal, Textural and Rheological Attributes of Palm Kernel Paste with Different Fat Contents", 17th Food Innovation Asia Conference 2015 (FIAC 2015): Innovative ASEAN Food Research towards the World (2015)</li> <li>- Khoa Duong Huu, Kriskamol Na Jom, Utai Klinkesorn, "Effect of Ethanol Concentration on Extraction Yield, Composition and Emulsifying Capacity of Crude Saponin from Rambutan (Nephelium lappaceum L.) Seed Kernel", The Food Innovation Asia Conference 2017 (2017)</li> <li>- Ms Tasida Tasawang, Utai Klinkesorn, "Effect of ethyl laurate concentration on viscoelastic properties of virgin coconut oil", International Conference of Agriculture and Natural Resources (2018)</li> <li>- Thipthida Kaewtathip, Utai Klinkesorn, "Properties and antioxidant activity of Maillard reaction products from heated chitosan–maltodextrin solutions: Influence of mixtures concentration and reactants weight ratio", SLIM 2019 - 9th Shelf Life International Meeting (2019)</li> <li>- Natcha Pilakjanyakul, Kriskamol Na Jom, Utai Klinkesorn, "Yield and Quality of Oil from Coconut Residue Extracted by Ethanol: Effect of Moisture Content and Solvent to Solid Ratio", The 21th Food Innovation Asia Conference 2019 "Future Food Innovation for Better Health and Wellness" (2019)</li> </ul>	
<p><b>อนุสิทธิบัตร</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2567 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตสารสกัดจากข้าวฮิสต์แดง" จาก สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน); มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์; บริษัท เบเน ลีฟวิ่ง จำกัด</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>	

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<b>ชื่อ</b> นางสาวอุทัย กลิ่นเกษร	
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<ul style="list-style-type: none"><li>- รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2552(รางวัลประเภทบุคคล-ผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ กลุ่ม 1) สาขาวิทยาศาสตร์ ประจำปี 2553 เรื่อง "Influence of chitosan and NaCl on physicochemical properties of low-acid tuna oil-in-water emulsions stabilized by non-ionic surfactant" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li><li>- รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2552(รางวัลประเภทบุคคล-ผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ กลุ่ม 1) สาขาวิทยาศาสตร์ ประจำปี 2553 เรื่อง "Influence of chitosan on stability and lipase digestibility of lecithin-stabilized tuna oil-in-water emulsions" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li><li>- รางวัลผลงานสิทธิบัตรและอนุสิทธิบัตร ประจำปี 2568 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตสารสกัดจากข้าวฮิสต์แดง" จาก คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li></ul>	
<b>รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ</b>	
<ul style="list-style-type: none"><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 - 11 เมษายน 2568