

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางสาวอุทัย กลิ่นเกษร	
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
การดำรงตำแหน่งบริหาร -	
การศึกษา ปริญญาตรีบัณฑิต (เทคโนโลยีอาหาร), มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, ไทย, 2548 วิทยาศาสตรบัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร เกียรตินิยมอันดับ 1), มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, ไทย, 2540	
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ เทคโนโลยีของไขมันและน้ำมัน, อิมัลชันและเอินแคปซูลเลชัน, การสกัดและสมบัติของสารส่วนผสมอาหารเชิงหน้าที่	
งานสอน Advanced Research Methods in Food Science Food Biochemistry Food Quality Measure. & Shelf-life Evaluation Food Quality Measurement & Shelf-life Evalua. Food Standard & Regulations Fundamental of Food Analysis Laboratory in Food Biochemistry & Analysis Laboratoty for Principles of Food Analysis Lipid in Foods Research Technique Research Techniques Seminar Sensory & Shelf-life Evalu.of Food Product Sensory & Shelf-Life Evaluation of Food Product Special Problems Technology of Edible Fats & Oils เทคนิควิจัย สัมมนา	
โครงการวิจัย ปี 2549-2553 การศึกษาโครงสร้างและความเสถียรของระบบมัลติเฟลอิอิมัลชันของเอธานอลในน้ำมันในน้ำที่ใช้ห่อหุ้มสารประกอบไตรเทอร์ปีนส์จาก Centella asiatica (Linn.) Urban (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2549 ผลของสารโพลีเมอร์ เอนไซม์ไลเปส และเกลือน้ำดีต่อการปลดปล่อยกรดไขมันโอเมก้า-3 จากอิมัลชันแบบผิวสัมผัสสองชั้นของน้ำมันปลาทูนา (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ปี 2550 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซูปครีมข้าวโพดใยอาหารสูงจากของเหลือทิ้งในอุตสาหกรรมน้ำมันข้าวโพด (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ปี 2549-2553 โครงการจัดตั้งหน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะนวัตกรรมระบบนำส่งสารโภชนเภสัชและสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ (การพัฒนาาระบบนำส่งสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ : สารประกอบในกลุ่มเทอร์ปีนส์) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2550 การศึกษาผลของโคโคแซนต่อความคงตัวและโครงสร้างจุลภาคของอิมัลชันน้ำมันปลาทูนาที่ทำให้คงตัวด้วยเลซิทีน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2550-2553 การใช้ประโยชน์วัสดุเศษเหลือจากอุตสาหกรรมเกษตรขนาดย่อม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2551 การสกัดและสมบัติของไขมันจากเมล็ดเงาะ (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2552 ลักษณะโครงสร้างและสมบัติทางกายภาพของไมโครแคปซูลน้ำมันปลาทูนาที่ผลิตด้วยวิธีการทำแห้งแบบพ่นฝอยกับสารไฮโดรฟิลิกเมโครโมเลกุล (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2553 กระบวนการเจียวและคุณสมบัติของไขมันแข็งใต้หนังปลาบึก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2553-2554 Color-masking microencapsulation (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากMead Johnson Nutrition (Thailand) co., Ltd. ปี 2554-2557 การผลิตอาหารเพื่อความมั่นคงด้านโภชนาการ: นวัตกรรมระบบนำส่งสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพและสารผสมอาหาร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากรางวัลนักวิจัยชีว-เสถียร กาญจนจารี ปี 2555 กระบวนการเอินแคปซูลเลชันของสาร 2-Phenylethyl isothiocyanate (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากมูลนิธิทันตกรรม ในพระบรมราชูปถัมภ์ ปี 2555-2556 ผลิตภัณฑ์น้ำสลัดน้ำใสจากน้ำมันรำข้าวบีบเย็น (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท เมดิฟูดส์ (ประเทศไทย) จำกัด ปี 2555-2556 พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสุขภาพจากข้าวกล้องธัญพืชที่ได้จากกระบวนการ MED TECH (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท เมดิฟูดส์ (ประเทศไทย) จำกัด ปี 2555-2556 โครงการวิจัยและพัฒนานวัตกรรมจากข้าวไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท เมดิฟูดส์ (ประเทศไทย) จำกัด ปี 2555-2556 นวัตกรรมและการพัฒนาเทคโนโลยีเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์น้ำมัน/การพัฒนาผลิตภัณฑ์เนยถั่วลิสงเลียนแบบจากเนยเมล็ดในปาล์ม (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางสาวอุทัย กลิ่นเกษร	
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ปี 2555-2556	ผลของการสกัดด้วยตัวทำละลายต่อสีของน้ำมันรำข้าว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ซีอีโอ อกริฟูด จำกัด
ปี 2555-2560	การผลิตมัลติเพิลอิมัลชันที่มีผิวสัมผัสหลายชั้นเพื่อเอ็นแคปซูลูเลทสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2557-2558	การผลิตมัลติเพิลอิมัลชันที่มีผิวสัมผัสหลายชั้นเพื่อเอ็นแคปซูลูเลทสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2555-2556	การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำมันผสมสำหรับเด็ก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2556-2558	กระบวนการบีบ การทำบริสุทธิ์ และการแยกส่วนไขมันเมล็ดงา (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2558-2559	การผลิตมัลติเพิลอิมัลชันที่มีผิวสัมผัสหลายชั้นเพื่อเอ็นแคปซูลูเลทสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2559-2562	โครงการเครือข่ายวิจัยนานาชาติ"เครือข่ายนวัตกรรมอาหารและชีววัสดุ" (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)
ปี 2559-2560	การผลิตมัลติเพิลอิมัลชันที่มีผิวสัมผัสหลายชั้นเพื่อเอ็นแคปซูลูเลทสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2562-2563	การพัฒนาเคมีเทคโนโลยีเพื่อการผลิตข้าวยีสต์แดงคุณภาพสูงที่ใช้เป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2564-2567	การวิจัยขั้นแนวหน้าด้านอาหารเพื่ออนาคต (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

บทความวิจัยในวารสารวิชาการ

ระดับชาติ

- ณิชชา ภีร์ภกรยากุล, 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
- Utai Klinkesorn, "Stability and rheology of corn oil-in-water emulsions containing maltodextrin", Food Research International 37 (2004) 851-859
- Utai Klinkesorn, "Encapsulation of emulsified tuna oil in two-layered interfacial membranes prepared using electrostatic layer-by-layer deposition", Food Hydrocolloids 19 (2005) 1044-1053
- Utai Klinkesorn, "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 Klinkesorn, "Stability of Spray-Dried Tuna Oil Emulsions Encapsulated with Two-Layered Interfacial Membranes", J. Agric. Food Chem. 53 (2005) 8365-8371
- Utai Klinkesorn, 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 Klinkesorn, 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 Klinkesorn, 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 Klinkesorn, 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 Klinkesorn, Wanee Jirapakkul, 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 Klinkesorn, 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 Klinkesorn, 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 Klinkesorn, "The Role of Chitosan in Emulsion Formation and Stabilization", Food Reviews International 29 (4) (2013) 371-393
- สงศรี สันติสวัสดิ์, Siree Chaiseri, Nakanyapatthara (Jantana) Jinda, Utai Klinkesorn, "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 Klinkesorn, "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

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<p>ชื่อ นางสาวอุทัย กลิ่นเกษร</p>	
<p>ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์</p>	<p>สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Natdanai Fafaungwithayakul, Utai Klinkesorn, 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 Klinkesorn, "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 Klinkesorn, "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 Klinkesorn, "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 Klinkesorn, "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 Klinkesorn, 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 Klinkesorn, "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 - ณัฐพงษ์ ปรียาพันธ์, Prof. Dr. David Julian McClements, Utai Klinkesorn, "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 Klinkesorn, "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 Klinkesorn, "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 Klinkesorn, "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 Klinkesorn, "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 - Czarina Kristine Rosales, Suntaree Suwonsichon, Utai Klinkesorn, "Influence of crystal promoters on sensory characteristics of heat-resistant compound chocolate", International Journal of Food Science and Technology 53 (6) (2018) 1459-1467 - Kwanchanok Hunthayung, Utai Klinkesorn, Parichat Hongsprabhas, Wasaporn Chanput, "Controlled release and macrophage polarizing activity of cold-pressed rice bran oil in a niosome system", Food and Function 10 (6) (2019) 3272-3281 - Pimchanok Witayadom, Utai Klinkesorn, "Influence of lipid content and dilution on properties and stability of nanostructured lipid carriers (NLCs) prepared from rambutan (Nephelium lappaceum L.) kernel fat and evaluation of their β-carotene loading capacity", Journal of Dispersion Science and Technology 40 (11) (2019) 1600-1610 - Thipthida Kaewtathip, Utai Klinkesorn, "FEATURES OF HEATED CHITOSAN-MALTODEXTRIN SOLUTIONS", Italian Journal of Food Science 31 (5) (2019) 54-59 - 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", Food Biophysics 15 (3) (2020) 346-354 - น.ส. ธนวรรณ วันทอง, Utai Klinkesorn, "Rambutan (Nephelium lappaceum) kernel olein as a non-hydrogenated fat component for developing model non-dairy liquid creamer: effect of emulsifier concentration, sterilization, and pH", Journal of Food Science and Technology 57 (12) (2020) 4404-4413 - Busakorn Mahisanunt, Hironori Hondoh, Utai Klinkesorn, "In Situ Observation and Physical-Chemical Characteristics of Rambutan (Nephelium lappaceum L.) Kernel Olein Crystals Obtained from Acetone Fractionation", JAOCS, Journal of the American Oil Chemists' Society 97 (11) (2020) 1203-1213 - 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", Food Hydrocolloids 112 (-) (2021) 106334 	
<p>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</p>	
<p>ระดับชาติ</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - Utai Klinkesorn, นายศรายุทธ 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) - Utai Klinkesorn, นางสาวสุภัคชนมภ์ล่องดี, "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) 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางสาวอุทัย กลิ่นเกษร	
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<ul style="list-style-type: none"> - 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) - Utai Klinkesorn, นส. จิราพร สวัสดิ์ศิริการ, "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) - Utai Klinkesorn, "Electrostatic interaction of lecithin-whey protein concentrate in aqueous solution", The Proceeding of 49th Kasetsart University Annual Conference (2011) - สุทธิณี สีสั่งขันธ์, 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) - นางสาวพนิดา สร้อยคำ, Utai Klinkesorn, Chitsiri Rachtanapun, "Antimicrobial activity of encapsulated fingerroot essential oil in marinated pork during storage in refrigerated temperature", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 52 (2014) 	
ระดับนานาชาติ	
<ul style="list-style-type: none"> - 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) - 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 & Technology (2008) - Utai Klinkesorn, "Quality improvement of washing oil from chocolate process", Food Innovation Asia Conference 2009, 11th Agro-Industrial Conference (2009) - พนิดา สร้อยคำ, Utai Klinkesorn, Chitsiri 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) - 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) - 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) - 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) - 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) - 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) - 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) 	
รางวัลประกาศเกียรติคุณ/เชิดชูเกียรติการวิจัย	
<ul style="list-style-type: none"> - รางวัลประเภทบุคคล-นักวิจัยผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ ปี 2557 ประจำปี 2559 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 	
รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์	
<ul style="list-style-type: none"> - 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 - 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 	
รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ	
<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางสาวอุทัย กลิ่นเกษร	
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2547 - 5 ธันวาคม 2563