

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางสาวศิริพร เรียบร้อย	สังกัด ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	
การดำรงตำแหน่งบริหาร	
ธ.ค. 2562 - ต.ค. 2566	รองหัวหน้าภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร
ธ.ค. 2562 - ต.ค. 2566	หัวหน้าภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร
ธ.ค. 2558 - ต.ค. 2562	รองหัวหน้าภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร
ต.ค. 2556 - ก.ย. 2560	รองหัวหน้าภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร
การศึกษา วท.บ.(เทคโนโลยีการประมง), มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, ไทย, 2540 วท.ม.(เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง), มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, ไทย, 2543 ปร.ต.(เทคโนโลยีอาหาร), มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, ไทย, 2550	
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ สมบัติเชิงหน้าที่ของส่วนประกอบอาหาร, ผลิตภัณฑ์อาหารหมักและโภชนาการ, เคมีและคุณภาพของโปรตีนกลูตามีนอสตีวและสตีวน้ำ	
งานสอน	
Advanced Research Methods in Home Economics Beverage Operation Cooperative Education Preparation Family Nutrition Fermented Food Product & Nutrition Fermented Food Products & Nutrition Food & Nutrition Assessment Food & Nutrition Situation Food and Nutrition Situation Food for Health Food for Mankind Food from Cereals & Tubers Food from Meats General Practicum General Practicum Hospital Dietetics Management Human Nutrition Independent Study Institutional Food Management Nutrition in Life Cycle Principles of Cookery Principles of Food Preservation Properties of Food Components QA in Food Business & Service Techniques Research Method in Home Economics Research Methods in Home Economics Research Trends in Food & Nutrition Science of Cookery Selected Topics in Food & Nutrition Selected Topics in Home Economics Seminar Special Problem Special Problems Specific Practicum Specific Practicum in Food & Nutrition Thai Culinary Arts Theory & Practice Thesis	
โครงการวิจัย	
ปี 2551 ผลของ glucono-delta-lactone ต่อคุณลักษณะและการเกิดเจลของส้มฟัก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2552-2553 ผลของการล้างเนื้อปลาทรายแดงบดสำหรับการผลิตกุ้งแช่เย็น:คุณลักษณะและการยอมรับ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ	
ปี 2552-2554 Screening of probiotic lactic acid bacteria and utilization for production of fermented shrimp (Kung-Som) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางสาวศิริพร เรียบร้อย	สังกัด ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร
ปี 2553-2555 การเปลี่ยนแปลงทางเคมีกายภาพและสมบัติเชิงหน้าของโปรตีนไมโอโไฟบริวจากปลากรายระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2554-2556 การสกัดแอนโทไซยานินจากผลหนามแดงเพื่อประยุกต์ใช้เป็นสารให้สีและสารต้านอนุมูลอิสระในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนสนับสนุนการตีพิมพ์ในวารสารระดับนานาชาติ บัณฑิตวิทยาลัยมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	
ปี 2555-2558 ผลของบรรจุภัณฑ์และระยะเวลาการเก็บรักษาต่อคุณสมบัติการต้านการเกิดออกซิเดชันและสมบัติการลดระดับน้ำตาลในเลือดของชาใบหม่อน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ	
ปี 2557-2558 การประเมินศักยภาพและความเป็นไปได้สำหรับการถ่ายทอดองค์ความรู้เพื่อความยั่งยืนทางด้านอาหารและโภชนาการ: กรณีศึกษาสถานีวิจัยดอยปุยและสถานีวิจัยปากช่อง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนวิจัยจากงบประมาณเงินรายได้ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประเภทกลุ่มวิจัยและวิชาการ ประจำปีงบประมาณ 2558 ภายใต้กรอบของโครงสร้างการเสริมสร้างความโดดเด่นและความยั่งยืนของกลุ่มวิจัยและวิชาการ คณะเกษตร ประจำปีงบประมาณ ๒๕๕๘	
ปี 2557-2558 คุณลักษณะและคุณภาพทางโภชนาการของหมูส้มที่มีการเติม กลูโคโนเตลต้าแลกโตน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากเงินรายได้ของมหาวิทยาลัยฯ	
ปี 2559 คุณลักษณะทางเคมี กายภาพและทางประสาทสัมผัสของอาหารพร้อมบริโภคจากกล้วยและความคงตัวระหว่างการเก็บรักษา (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากคณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	
ปี 2559 การพัฒนาศักยภาพพืชอาหารสำหรับผู้สูงอายุจากป่าชุมชนในจังหวัดตราด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2559 อาหารจากป่าชุมชนสำหรับผู้สูงอายุ: การศึกษาวัฒนธรรมการบริโภคและคุณค่าทางโภชนาการ (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2560-2561 โครงการศักยภาพและความพร้อมด้านอาหารและการเกษตรของกลุ่มประเทศ CLMV (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.)	
ปี 2561-2562 การพัฒนาซอสเข้มข้นเพื่อสุขภาพสำหรับการผลิตอาหารไทยมื้อกลางวัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)	
บทความวิจัยในวารสารวิชาการ	
ระดับชาติ	
- Siriporn Riebroy Kim, พุทธิพร จิระอนันต์กุล, วรณวิภา อังกุลดี, Porntip Pasukamonset, "Physical characteristics and acceptance of chocolate mousse produced from commercial pasteurized milks contained different fat content", วารสารวิชาการและวิจัย มทร. พระนคร 8 (2) (2014) 135-145	
- Siriporn Riebroy Kim, นางสาวสิขเรศ คงแก้ว, รศ.ดร.มนัส ชัยจันทร์ , "Some Characteristics and Antioxidant Activity of Commercial Sugars Produced in Thailand", KMJTL SCIENCE AND TECHNOLOGY JOURNAL 14 (1) (2014) 1-9	
- Prassanee Tibbiyam, Manat Chaijan , Siriporn Riebroy Kim, Amporn Jamphon, TAWEESAK TECHAKRIENGKRAI, Tipakorn Muangtuek, "Proteolysis and Lipid Oxidation during 'Mu Som' Fermentation as Affected by Different Ratios of White and Black Glutinous Rice", วารสาร มทร.อีสาน ฉบับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 13 (2) (2019) 50-64	
ระดับนานาชาติ	
- Suppasil Maneerat, Siriporn Riebroy Kim, "Probiotic lactic acid bacteria from Kung-Som: isolation, screening, inhibition of pathogenic bacteria", International Journal of Food Science and Technology 45 (3) (2010) 594-601	
- HANNE DIGRE, ULF ERIKSON, EKREM MISIMI, INGER BEATE STANDAL, LORENA GALLART-JORNET, Siriporn Riebroy Kim, TURID RUSTAD, "Bleeding of Farmed Atlantic Cod: Residual Blood, Color, and Quality Attributes of Pre- and Postrigor Fillets as Affected by Perimortem Stress and Different Bleeding Methods", Journal of Aquatic Food Product Technology 20 (4) (2011) 391-411	
- นางสาวสิขเรศ คงแก้ว, Siriporn Riebroy Kim, นายมนัส ชัยจันทร์ , "Comparative Studies on Chemical Composition, Phenolic Compounds and Antioxidant Activities of Brown and White Perilla (Perilla frutescens) Seeds", Chiang Mai Journal of Science 42 (4) (2015) 896-906	
- นางสาวปิยวรรณ เตชะศิริบุญกุล, รศ.ดร.มนัส ชัยจันทร์ , Siriporn Riebroy Kim, "Effect of setting conditions on proteolysis and gelling properties of spotted featherback (Chitala ornata) muscle", LWT-Food Science and Technology 66 (1) (2016) 318-323	
- นางสาวณัฐวรา หมีนน้อย, Siriporn Riebroy Kim, ผศ.ดร.ผุสดี ตั้งวัชรินทร์ , Prof. Dr. Jeong Hwa Hong, ผศ.ดร.ปณณาณี สัมภาวะผล , รศ.ดร.มนัส ชัยจันทร์, "α-galactosidase Producing Bacillus Isolated from Thua-nao, an Indigenous Fermented Soybean Food in Thailand", Chiang Mai Journal of Science 44 (4) (2017) 1257-1269	
- Twilprawat, P, Siriporn Riebroy Kim, Kornorn Srikulnath, Han, K, "Structural variations generated by simian foamy virus-like (SFV) in Crocodylus siamensis", GENES & GENOMICS 39 (10) (2017) 1129-1138	
- Jittrakan Kraisansri , Sitthipong NALINANON, Siriporn Riebroy Kim, Suthasinee Yarnpakdee , Palanivel Ganesan, "Physicochemical characteristics of glucosamine from blue swimming crab (Portunus pelagicus) shell prepared by acid hydrolysis", Walailak Journal of Science and Technology 15 (12) (2018) 869-877	
- Ari Wibowo, Assoc. Prof. Dr. Worawan Panpipat, Siriporn Riebroy Kim, Assoc. Prof. Dr. Manat Chaijan, "Characteristics of Thai Native Beef Slaughtered by Traditional Halal Method", Walailak Journal of Science and Technology 16 (7) (2018) 443-453	
- Chompunutch Thiabmak, Asst. Prof. Dr. Chodsana Sriket, Dr. Suthasinee Yarnpakdee, Siriporn Riebroy Kim, Asst. Prof. Dr. Sithipong Nalinanon, "Autolysis of Clown Featherback (Chitala ornata) Muscle", Chiang Mai University Journal of Natural Sciences 18 (1) (2019) 80-93	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางสาวศิริพร เรียบร้อย	สังกัด ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	
บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ	
ระดับชาติ	
<ul style="list-style-type: none"> - รุติมาพร หนูเนียม, Siriporn Riebroy Kim, Nongnuch Siriwong, Siripun Chulakarangka, อ.ดร.มนัส ชัยจันทร์, Rutai Ruangthamsing, "Effect of glucono-delta-lactone on fermentation and acceptance of Som-fug", การประชุมวิชาการเกษตรครั้งที่ 11 (2009) - ผกาดี เข้มกำแพง, Rutai Ruangthamsing, Siripun Chulakarangka, Nongnuch Siriwong, ดร.ศุภศิลป์ มณีรัตน์, Siriporn Riebroy Kim, "Efect of salt on fermentation and acceptance of Kung-som produced from Pacific white shrimp", การประชุมวิชาการเกษตรครั้งที่ 11 (2009) - นิสิต วัฒนศักดิ์ภูบาล, Siriporn Riebroy Kim, สุทธวัฒน์ เเบญจกุล, ศุภศิลป์ มณีรัตน์, "Screening of bacteriocin producing lactic acid bacteria from Kung-Som", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48 (2010) - นางสาวปาริชาติ เสียมไหม, นายกรวิทย์ ลักแกแก้ว , Siriporn Riebroy Kim, Nongnuch Siriwong, "Effect of sucrose addition on chemical composition, physical properties and acceptance of date jam", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 50 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2012) - นางสาวศศิธร เรืองโรจน์, Siriporn Riebroy Kim, Nongnuch Siriwong, Rutai Ruangthamsing, Sunisa Duangnum, "Physical properties and acceptability of Thau-kaun from different mixed ratios ofmung bean and navy bean", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 50 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2012) - แสงแข สพันธุ์พงศ์ , Nongnuch Siriwong, Siriporn Riebroy Kim, "Use of Banana Flour for Wheat Flour Substitution in Banana Custard Tart", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 50 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2012) - ชนินทร์ สำเร็จ, Nongnuch Siriwong, Siriporn Riebroy Kim, "Textural Properties and Acceptability of Cooked Black Glutinous Rice as Affected by Soaking and Cooking Methods", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 50 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2012) - นายอนุสรณ์ ทองใหญ่ , Siriporn Riebroy Kim, รศ.ดร.ศุภศิลป์ มณีรัตน์ , Nongnuch Siriwong, Siripun Chulakarangka, "Changes in physicochemical and sensory characteristics during fermentation of Khaow-Maakfrom black glutinous rice", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 50 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2012) - นายจักรกฤษณ์ สีแสงจันทร์, Siriporn Riebroy Kim, Nongnuch Siriwong, ดร.ปนิดา บรรจงสินศิริ, นางสาวกฤตลักษณ์ ปะสะกวี , "Effect of curry paste and coconut milk content on some characteristics and acceptability ofmushroom-coconut milk curry", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 50 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2012) - นางสาวเสาวนีย์ ลาดน้อย, นางทิพากร ม่วงถัก, Sunisa Duangnum, นางสาวกฤตลักษณ์ ปะสะกวี, Siriporn Riebroy Kim, "NUTRITIONAL QUALITY AND ACCEPTABILITY OF HEALTHY INDIANOYSTER MUSHROOM CAKE", The 38th congress on science and technology of Thailand (STT38) (2012) - Siriporn Riebroy Kim, Manat Chaijan, Siripun Chulakarangka, Lalita Klabbankao, Piyawan Techasirinukun, Sikares Kongkeaw, Sunisa Duangnum, "CHARACTERISTICS AND ACCEPTANCE OF MED-KANOON (A THAIDSSERT) AS INFLUENCED BY DIFFERENT RATIOS OF MUNG BEAN ANDNAVY BEAN", The 38th congress on science and technology of Thailand (2012) - น.ส.กฤษชฌก ศุขเกษม , Nongnuch Siriwong, Siriporn Riebroy Kim, "Effects of water content for cooking on sensory acceptance and anthocyanin content of black glutinous rice", การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ครั้งที่ 3 (2012) - อุมพร มีเดช, Nongnuch Siriwong, Siriporn Riebroy Kim, "Effect of vegetable oil on physical and sensory properties of non-dairy ice cream", การประชุมมหาดไทยวิชาการ ครั้งที่ 4 เรื่อง "การวิจัยเพื่อพัฒนาสังคมไทย" (2013) - น.ส.กรรณิการ์ หลีณรงค์ธร, Siriporn Riebroy Kim, Jeong Hwa Hong , "Changes in Protein, Reducing Sugar and Maillard Reaction Products duringThua – nao Fermentation", การประชุมทางวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 52 (2014) - น.ส. โศภิษฐ์ ไชยศรี, Siriporn Riebroy Kim, Anchanee Uthaiwatanachee, Siripun Chulakarangka, Tipakorn Muangtuek, รศ.ศุภศิลป์ มณีรัตน์ , "Comparative Studies on Chemical Composition, Proteolysis and Chitin Characteristics ofCommercial Kung-som and Kung-jon", การประชุมทางวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 52 (2014) - นางสาวพนิตนาฏ เกษรสุริยวงศ์, Nongnuch Siriwong, Siriporn Riebroy Kim, "Development of Marshmallow swirl for ice-cream product", การประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยและสร้างสรรค์ระดับชาติและนานาชาติ "ศิลปการวิจัยและสร้างสรรค์ ครั้งที่ 8 : บูรณาการศาสตร์และศิลป์" (2015) - นางสาวชนิภาญจน์ เนียมสอน, Siriporn Riebroy Kim, Siripun Chulakarangka, Nipa Khaunkuab, "SOME CHARACTERISTICS AND ACCEPTABILITY OF CREAM SALAD DRESSING ADDEDWITH DRIED-ROSELLE CALYCES", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 54 (2016) - นายสุชิน เคนสุข, Siriporn Riebroy Kim, รศ.ดร.มนัส ชัยจันทร์, "EFFECTS OF SUGARS ON SOME CHARACTERISTICS AND ACCEPTABILITY OFFRIED SWEET-PORK", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 54 (2016) - นางสาวศศิธร ไขแก้ว, Siriporn Riebroy Kim, Amporn Jamphon, รศ.ดร.ศุภศิลป์ มณีรัตน์ , Siripun Chulakarangka, "Changes in muscle proteins during fermentation of Kung-som inoculated with Lactobacillus plantarum D6SM3", การประชุมวิชาการระดับชาติครั้งที่ 1 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์วิทยาเขต ศรีราชาประจำปี 2559 (2016) - นางสาววรรณวิภา อังกุลดี , Siriporn Riebroy Kim, Benya Manochai, Ruangsak Komkhuntod, ดร.อดิกร ปิญา, "Physicochemical and Antioxidant Properties of Different Tamarind-water Ratios and ItsApplication in Mousse", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 56 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (The 56th Kasetasrt University Annual Conference) (2018) - ภาพิมล ประจงพันธ์, Amporn Jamphon, Tipakorn Muangtuek, Siriporn Riebroy Kim, "Nutritional Value and Some Characteristics of Commercial Furikake Containing Fish Meat", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 57 ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2019) - Sirichanut Thongsew, Atikorn Panya, Nipa Khaunkuab, Siriporn Riebroy Kim, "EFFECTS OF JIAOGULAN ON HEXANAL CONTENT IN SAI-UA (NORTHERN STYLE HERBAL-PORK SAUSAGE)", The 45th on Congress of Science and Technology of Thailand (2019) 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<p>ชื่อ นางสาวศิริพร เรียบร้อย</p> <p>ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์</p>	<p>สังกัด ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร</p>
<p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Siriporn Riebroy Kim, Manat Chaijan, Suppasil Maneerat, Thitimaporn Noonium, Soottawat Benjakul, "EFFECT OF GLUCONO-DELTA-LACTONE ON PROPERTIES AND ACCEPTABILITY OF SOM-FUG, A THAI FERMENTED SAUSAGE, DURING REFRIGERATED STORAGE", 1st International Congress on Food Technology (2010) - Siriporn Riebroy Kim, Nongnuch Siriwong, ศ.ดร.สุทธวัฒน์ เบญจกุล, ผศ.ดร.มนัส ชัยจันทร์, "Fermentation and physical properties of Som-fug as affected by different levels of glucono-delta-lactone", 15th IUFoST World Congress of Food Science & Technology (2010) - Rutai Ruangthamsing, Nongnuch Siriwong, Sunisa Duangnum, จันทรภานต์ ทรงเดช, มนัส ชัยจันทร์, Siriporn Riebroy Kim, "Nutritional Qualities, Texture, Color and Acceptance of Kanomchan as Influenced by Red Kidney Bean and Sucrose Addition", The 12th ASEAN FOOD CONFERENCE 2011 (2011) - จันทรภานต์ ทรงเดช, Siriporn Riebroy Kim, Krittalak Pasakawee, Panida Banjongsinsiri, Rutai Ruangthamsing, Nongnuch Siriwong, "Texture and Color Characteristics of Crispy Healthy Snack Produced from Shiitake, Straw and Indian Oyster Mushrooms", The 12th ASEAN FOOD CONFERENCE 2011 (2011) - Chantira Wongwichian, Manat Chaijan, Sappasith Klomkiao, Siriporn Riebroy Kim, "Characteristics of Muscles from Shrimp Scad (Alepes djedaba) and Oxyeye Scad (Selar boops)", The 12th ASEAN FOOD CONFERENCE 2011 (2011) - Siriporn Riebroy Kim, ผศ.ดร.มนัส ชัยจันทร์, ศ.ดร.สุทธวัฒน์ เบญจกุล, "Composition and Thermal Stability of Spotted Featherback (Chitala ornata) Muscle Proteins", International Conference on Food and Applied Bioscience (2012) - นางสาวจันทรภานต์ ทรงเดช, Siriporn Riebroy Kim, นางสาวกฤตลักษณ์ ปะสะกะวี, ดร.ปณิตา บรรจงสินสิริ, "Effect of Nitrogen Gas-Flush Packaging 1 on Storage Stability of Crispy Mushroom Sheet", The 14th FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2012 (2012) - Siriporn Riebroy Kim, Manat Chaijan, Thanitnan Boonsrichana, Wanwipa Aungkuldee, Suppasil Maneerat, Soottawat Benjakul, "CHANGES DURING FERMENTATION IN PROTEOLYSIS AND ITS CONTRIBUTION TO KUNG-SOM, A THAI FERMENTED SHRIMP, CHARACTERISTICS", EuroFoodChem XVII (2013) - กฤษชนก ศุขเกษม, Siriporn Riebroy Kim, Nongnuch Siriwong, ดร.อมร โฉวาทกรกิจ, "Effect of Soaking Solution on Nutrition Value and Textural Properties of Cooked Black Glutinous Rice", 2014 International Conference on Life Science & Biological Engineering (2014) - นางสาวณัฐวรา หมิ่นนุ้ย, ผศ.ดร.ฟูสดี ตั้งวชิรินทร์, Professor Dr. Joeng Hwa Hong, Siriporn Riebroy Kim, "Changes of isoflavone aglycone content during fermentation of Thua-nao inoculated with and without Bacillus subtilis", ASEAN FOOD CONFERENCE 2015 (2015) - ปิยวรรณ เดชะศิริกุล, มนัส ชัยจันทร์, Siriporn Riebroy Kim, "Gel and sensorial properties of spotted featherback (Chitala ornata) meat as affected by different levels of chitosan addition", ASEAN FOOD CONFERENCE 2015 (2015) - Ari Wibowo, Panumas Somjid, Worawan Panpipat, Siriporn Riebroy Kim, Manat Chaijan, "EFFECT OF PHOSPHATE REPLACER ON PHYSICO-CHEMICAL PROPERTIES OF BEEF", 62nd International Congress of Meat Science and Technology (2016) - Mr. Tayawat Sripanamnoi, Siriporn Riebroy Kim, Dr. Jinwoo Kim, Assoc. Prof. Manat Chaijan, "Effect of Commercial Yeast Levels on Physical Characteristics and Microstructure of Home-Made Chinese Steamed Bread", ASAEAN Food Conference 2017 (2017) - Miss Prassanee Tubbiyam, Siriporn Riebroy Kim, Dr. Jinwoo Kim, Assoc. Prof. Dr. Manat Chaijan, "Comparative Study on Characteristics of Moo-som, a Thai Style Fermented Slice-Pork, Added with Rice and Glutinous Rice", ASEAN Food Conference 2017 (2017) - Siriporn Riebroy Kim, Nipa Khaunkwab, Buabang Ya-ooop, Dr. Jinwoo Kim, Assoc. Prof. Dr. Manat Chaijan, "Antioxidant Activity of Jiaogulan (Gynostemma pentaphyllum, Thunb.) and Its Application for Salad Dressing", ASEAN Food conference 2017 (2017) 	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2551 - 28 ตุลาคม 2563