

**ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**

<b>ชื่อ</b> นางสาวสุนทรี สุวรรณลิขิต	<b>สังกัด</b> ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์	
<b>การดำรงตำแหน่งบริหาร</b> ส.ค. 2555 - ส.ค. 2559	รองคณบดีฝ่ายวิชาการ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<b>การศึกษา</b>	Ph.D. (Food Science), Kansas State University, สหรัฐอเมริกา, ว.ท.ม. (เทคโนโลยีทางอาหาร), จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ไทย, ว.ท.บ. (เทคโนโลยีทางอาหาร), จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ไทย,
<b>สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ</b>	พัฒนาผลิตภัณฑ์, การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส
<b>งานสอน</b>	Adv. Research Methods in Agro-Ind. Prod. Devel. Independent Study Laboratory in Sensory Evaluation of Quality Research Methods in Agro-Ind. Product Devel. Research Methods in Agro-Industrial PD. Research Methods in Food Science Seminar Sen. Evalua. Qua. Agro-Indus. Product Innovation Sensory Evaluation for Product Development sensory evaluation of food product Sensory Evaluation of Quality Sensory Evaluation Techniques for Agro-Indus. Thesis สัมมนา
<b>โครงการวิจัย</b>	ปี 2553-2554 การศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณภาพด้านประสาทสัมผัสของมะม่วงสุกหลังผ่านกระบวนการให้ความร้อนเพื่อแปรรูปเป็นมะม่วงพิวเร่ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว ปี 2553-2554 การศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคชาวไทยต่อผลิตภัณฑ์ปลาปรุงรส ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว ปี 2553-2554 การศึกษาลักษณะทางประสาทสัมผัสด้านกลิ่นรสและเนื้อสัมผัสของมะม่วงสายพันธุ์ต่างๆ ที่ระดับความสุกต่างกัน ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว ปี 2554-2555 การศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณภาพด้านประสาทสัมผัสของมะม่วงสุกหลังผ่านกระบวนการให้ความร้อนเพื่อแปรรูปเป็นมะม่วงพิวเร่ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว ปี 2554-2555 การศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคชาวไทยต่อผลิตภัณฑ์ปลาปรุงรส ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว ปี 2554-2555 การศึกษาลักษณะทางประสาทสัมผัสด้านกลิ่นรสและเนื้อสัมผัสของมะม่วงสายพันธุ์ต่างๆ ที่ระดับความสุกต่างกัน ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว ปี 2554-2555 ความเข้าใจถึงความต้องการของผู้บริโภคระหว่างประเทศและกลยุทธ์การตลาดเพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจาก Kansas State University ปี 2555 การทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์น้ำมันพริกพร้อมดื่ม ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท มาลี เอ็นเตอร์ไพรส์ จำกัด ปี 2555 การทดสอบทางประสาทสัมผัสเชิงพรรณนาของผลิตภัณฑ์น้ำส้ม ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท มาลี เอ็นเตอร์ไพรส์ จำกัด ปี 2555 การทดสอบผลิตภัณฑ์ไอศกรีมด้วยวิธีทางประสาทสัมผัส ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท Unilever Thai services ปี 2555 การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสเชิงพรรณนาของสารให้ความหวานทดแทนน้ำตาล ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจาก Almendra (Thailand) Ltd., ปี 2555 การพัฒนาคณะผู้ทดสอบและสร้างมาตรฐานการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสในผลิตภัณฑ์ซอสและเครื่องปรุงรสเพื่อเพิ่มศักยภาพการแข่งขันในประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนและสนับสนุนนโยบาย Thailand Food Valley ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2555-2556 นวัตกรรมและการพัฒนาเทคโนโลยีเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์นม/การพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ลิ้นแบบจากเนื้อเมล็ดในปาล์ม ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ปี 2556 การพัฒนาผลิตภัณฑ์หน้าเค้กช็อกโกแลตลดไขมัน และไม่เติมน้ำตาล ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2556 การรับรู้และการจำแนกความแตกต่างด้านรสพื้นฐานของผู้สูงอายุ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2556 ผลของการใช้แก่นตะวัน (Helianthus tuberosus) เป็นสารทดแทนไขมันต่อคุณภาพของไส้กรอกไขมันต่ำ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2555-2556 การศึกษาลักษณะทางประสาทสัมผัสของส้มโอสายพันธุ์ต่างๆ ที่ปลูกในประเทศไทย ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

**ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**

<b>ชื่อ</b> นางสาวสุนทรี สุวรรณสิขณณ์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาพัฒนาการผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์	
ปี 2557 การพัฒนามาตรฐานวิธีวิเคราะห์เชิงพรรณนาสำหรับการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของซอสปรุงรสไทยเพื่อเพิ่มศักยภาพการแข่งขันในประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2557 การยับยั้งการเกิดสารให้กลิ่นไม่พึงประสงค์ในกะทิบรรจุกระป๋องระหว่างการเก็บรักษา ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2557 การศึกษาองค์ประกอบทางเคมีและลักษณะเนื้อสัมผัสของชั้นปลาแล่ปริมาณไขมันสูงและปานกลางจากปลาเพาะเลี้ยงซึ่งจับในช่วงเวลาที่แตกต่างกัน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2558 การคัดเลือกผู้ทดสอบสำหรับการทดสอบทางประสาทสัมผัสเชิงพรรณนาของผลิตภัณฑ์ปลาทูน่า ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจาก Thai Union Frozen Products Public Company Limited	
ปี 2558 การพัฒนาชุดคำศัพท์สำหรับบรรยายลักษณะทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ปลาทูน่า ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท ไทยยูเนี่ยนโฟรเซนโปรดักส์ จำกัด (มหาชน)	
ปี 2558-2560 โครงการวิจัยทางประสาทสัมผัสและผู้บริโภคเพื่อเพิ่มศักยภาพด้านงานนวัตกรรมอาหารทะเล ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท ไทยยูเนี่ยนโฟรเซนโปรดักส์ จำกัด (มหาชน)	
ปี 2559 การยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ปลาทูน่าเพื่อสุขภาพ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท พญาพิศวัตอินดัสตรี จำกัด	
ปี 2558 การศึกษาโปรไฟล์ลักษณะทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ปลาทูน่า ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท ไทยยูเนี่ยน จำกัด (มหาชน)	
ปี 2560-2562 โครงการย่อยที่ 1 การศึกษาลักษณะสัมผัสของผ้าไหมตามแหล่งผลิตและประเภทการใช้งานโดยวิธีวิเคราะห์ทางประสาทสัมผัสเชิงพรรณนา ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2560-2562 โครงการย่อยที่ 2 ความสัมพันธ์ของสมบัติทางประสาทสัมผัสด้วยมือและสมบัติทางกายภาพของผ้าไหม ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2559-2560 คุณภาพและผลผลิตของข้าวโพดข้าวเหนียวโอแปกทูและข้าวโพดเทียน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)	
ปี 2560-2561 การศึกษาโปรไฟล์ลักษณะทางประสาทสัมผัสและการยอมรับของผู้บริโภคต่อเนื้อหมู ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท โซเฮติส (ประเทศไทย) จำกัด	
ปี 2561-2562 การศึกษาคุณลักษณะเฉพาะเชิงกลิ่น รสชาติและผลเชิงสุขภาพของผักและ สมุนไพรไทยเพื่อรักษารสชาติแท้ของอาหารไทย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ	
ปี 2561-2562 โครงการวิจัยความหลากหลายทางชีวภาพของพืชผักและสมุนไพรเพื่อรักษาคุณค่าเชิงรสชาติแท้ (Authentic Thai Taste)แก่ธุรกิจอาหารไทยทั่วโลก ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ	
ปี 2560 ผลของพาหะต่อคุณภาพทางประสาทสัมผัสของซอสปรุงรส ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2560-2562 การประเมินการทดสอบทางประสาทสัมผัสเพื่อสัมพันธ์กับสมบัติการใช้งานของผ้าไหม ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2560-2562 การศึกษาลักษณะสัมผัสของผ้าไหมตามแหล่งผลิตและประเภทการใช้งานโดยวิธีวิเคราะห์ทางประสาทสัมผัสเชิงพรรณนา ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2560-2562 ความสัมพันธ์ของสมบัติทางประสาทสัมผัสด้วยมือและสมบัติทางกายภาพของผ้าไหม ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2562-2564 การวิจัยและนวัตกรรมการผลิตโคเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของเกษตรกรไทยรองรับการค้าเสรี ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2562-2564 ผลิตภัณฑ์ทางเลือกจากผลผลิตจากโคภายในประเทศ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2563-2564 การเพิ่มความสามารถในการรับรู้รสโดยใช้เทคนิคการเสริมรสด้วยสารให้กลิ่นเพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพชนิดลดน้ำตาลและเกลือไอเดียมสำหรับผู้สูงอายุ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)	
ปี 2563-2564 การศึกษาโปรไฟล์เนื้อสัมผัสของเจลแบ่งขาวสายพันธุ์ต่างๆ ประเมินด้วยวิธีวิเคราะห์ทางประสาทสัมผัสเชิงพรรณนาและเครื่องวิเคราะห์เนื้อสัมผัส ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)	
ปี 2563-2564 การออกแบบลักษณะเนื้อสัมผัสผลิตภัณฑ์อาหารจากข้าวไทยโดยใช้โครงสร้างโมเลกุลขององค์ประกอบทางเคมีในข้าว ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)	

**บทความวิจัยในวารสารวิชาการ**

ระดับนานาชาติ

- Suntaree Suwonsichon, Chambers, E, Kongpensook, V, Chintana Oupadissakoon, "SENSORY LEXICON FOR MANGO AS AFFECTED BY CULTIVARS AND STAGES OF RIPENESS", JOURNAL OF SENSORY STUDIES 27 (3) (2012) 148-160
- Koppel, K., Chambers, E., Vrzquez-Araujo, L., Timberg, L., Carbonell-Barrachina, T.A., Suntaree Suwonsichon, "Cross-country comparison of pomegranate juice acceptance in Estonia, Spain, Thailand, and United States", Food Quality and Preference 31 (1) (2014) 116-123
- Kadri Koppel, Suntaree Suwonsichon, Uma Chitra, Jeehyun Lee, Edgar Chambers IV, "Eggs and poultry purchase, storage, and preparation practices of consumers in selected Asian countries", Foods 3 (1) (2014) 110-127
- Timberg, L, Koppel, K, Kuldjarv, R, Chambers, E, Soontrunnarudrungsri, A, Suntaree Suwonsichon, Paalme, T, "Seasoned Sprat Products' Acceptance in Estonia and in Thailand", JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY 23 (6) (2014) 552-566

**ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**

<b>ชื่อ</b> นางสาวสุนทรี สุวรรณลิขิต	
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร

- Ledeker, CN, Suntaree Suwonsichon, Chambers, DH, Adhikari, K, "Comparison of sensory attributes in fresh mangoes and heat-treated mango purees prepared from Thai cultivars", LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY 56 (1) (2014) 138-144
- CZARINA KRISTINE ROSALES, Suntaree Suwonsichon, "SENSORY LEXICON OF POMELO FRUIT OVER VARIOUS CULTIVARS AND FRESH-CUT STORAGE", Journal of Sensory Studies 30 (1) (2015) 21-32
- THAMONWAN PUJCHAKARN, Suntaree Suwonsichon, Thongchai Suwonsichon, "Development of a sensory lexicon for a specific subcategory of soy sauce: Seasoning soy sauce", Journal of Sensory Studies 31 (6) (2016) 443-452
- 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
- 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
- อมราภรณ์ ปิ่นสุวรรณ, Suntaree Suwonsichon, Penkwan Chompreeda, วิฑูรย์ ปรินญาวิวัฒน์กุล, "Development of Thai emotion lexicon for coffee drinking using word association and check-all-that-apply methods", Journal of food science and agricultural technology 4 (-) (2018)
- 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
- Wiriyawattana, P, Suntaree Suwonsichon, Thongchai Suwonsichon, "Effects of aging on taste thresholds: A case of Asian people", JOURNAL OF SENSORY STUDIES 33 (4) (2018)
- Koppel, K, Suntaree Suwonsichon, Chambers, D, Chambers, E, "Determination of Intrinsic Appearance Properties that Drive Dry Dog Food Acceptance by Pet Owners in Thailand", JOURNAL OF FOOD PRODUCTS MARKETING 24 (7) (2018) 830-845
- Wiriyawattana, P., Suntaree Suwonsichon, Thongchai Suwonsichon, "Effects of drum drying on physical and antioxidant properties of riceberry flour", Agriculture and Natural Resources 52 (5) (2018) 445-450
- Suravanichnirachorn, W., Vichai Haruthaithanasan, Suntaree Suwonsichon, UDOMLAK SUKATTA, Thanapoom Maneeboon, Withida Chantrapornchai, "Effect of carrier type and concentration on the properties, anthocyanins and antioxidant activity of freeze-dried mao [Antidesma bunius (L.) Spreng] powders", Agriculture and Natural Resources 52 (4) (2018) 354-360
- Suravanichnirachorn, W., Vichai Haruthaithanasan, Suntaree Suwonsichon, UDOMLAK SUKATTA, Withida Chantrapornchai, "Stability of mao (Antidesma bunius (L.) Spreng) powder in different food process models", International Food Research Journal 25 (6) (2018) 2666-2673
- Suntaree Suwonsichon, "The Importance of Sensory Lexicons for Research and Development of Food Products", Foods 8 (1) (2019)
- Pithalai Phoophat, Pimpawan Kumphai, Suntaree Suwonsichon, Boonyarit, J., Plangmon, C., Rungsima Chollakup, "Application of Kawabata evaluation system for the tactile properties of woven silk fabrics in textile industry", IOP Conference Series: Materials Science and Engineering 773 (1) (2020) 012035-1

**บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ**

**ระดับชาติ**

- กัทธิภณ ภูเพ็ชร, Suntaree Suwonsichon, บุศราภา ลิมานนท์, "Chemical and physical characteristics of Sinin rice flour and qualities of Sinin rice flour substituted bread dough", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 47 (2009)
- ศศิวิมล บุญยั้ง, Suntaree Suwonsichon, วรางคณา สมพงษ์, "Chemical and physical properties of sago starch and effects of wheat flour substitution with sago starch on cookie qualities", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 47 (2009)
- Suntaree Suwonsichon, อุทัยวรรณ ทองทั้งวงศ์, "Quality improvement of Sinin rice flour butter cake using hydrocolloids, modified starch, and emulsifier", การประชุมวิชาการข้าวแห่งชาติ ครั้งที่ 18 มฤคภูมิ (2010)
- อุทัยวรรณ ทองทั้งวงศ์, Suntaree Suwonsichon, "Effects of wheat flour substitution with Sinin rice flour on qualities of butter cake", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48 (2010)
- ปุณญา เนื่องฤทธิ, Withida Chantrapornchai, Suntaree Suwonsichon, "Effect of carbohydrate-based fat replacer on the texture quality of reduced fat chocolate cakes", การประชุมแสดงผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 25 (2012)
- กฤติกา โพธิ์เย็น, Suntaree Suwonsichon, "Effects of blanching and acid treatments on chemical and physical properties of Jerusalem artichoke powder", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 51 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2013)
- สมเกียรติ จันทร์เทศ, Thongchai Suwonsichon, Suntaree Suwonsichon, "Application of Kano model for customer need in mango tablets", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 51 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2013)
- ปิยะลักษณ์ หงษา, Suntaree Suwonsichon, Siree Chaiseri, "Aroma Characteristics of Fried Rice", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 51 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2013)
- อังคอร กล้าเจริญ, Thongchai Suwonsichon, Suntaree Suwonsichon, Pitiporn Ritthiruangdej, Sumaporn Kasemsumran, "Prediction of overall sweet, overall sour and firmness of mango by near infrared spectroscopy", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 51 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2013)

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<b>ชื่อ</b> นางสาวสุนทรี สุวรรณลิขิต <b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Porntip Wiriyawattana, Suntaree Suwonsichon, "Effect of autoclave heating and microwave heating on stability and antioxidant activity of riceberry bran", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 52 (2014)</li> <li>- นส.กนกพร ดันเจริญ, Withida Chantrapornchai, Suntaree Suwonsichon, "Effect of Xanthan Gum and Inulin on the Physical and Sensory Properties of Chocolate Cake Topping", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 53: สาขาอุตสาหกรรมเกษตร. วันที่ 3-6 ก.พ. 2558. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ. (2015)</li> <li>- ศยามล เนตรสุวรรณ, Withida Chantrapornchai, Suntaree Suwonsichon, "Consumer Behavior and Attitudes Study on Salty Food and Market Survey of Reduced-Sodium Seasoning.", การประชุมวิชาการระดับชาติเกษตรแฟร์นนทรีอีสาน ครั้งที่ 6. (2018)</li> </ul>	
<b>ระดับนานาชาติ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aunchalee Aussanasuwannakul, Wanchai Worawattanamateekul, Suntaree Suwonsichon, Kassamaporn Puntaburt, "Comparison of puncture and shear methods in assessing firmness of farmed tilapia (<i>Oreochromis niloticus</i>), rainbow trout (<i>Oncorhynchus mykiss</i>), and sheatfish (<i>Micronema bleekeri</i>) filets: effects of muscle fat content and refrigeration", 29th EFFoST International Conference Proceedings (2015)</li> <li>- Apidech Pongprajak, Suntaree Suwonsichon, Weerachet Jittanit, "Effect of inlet air temperature and maltodextrin content on quality of spraydriedcorn milk powder", The 18th Food Innovation Asia Conference 2016 (FIAC 2016) (2016)</li> <li>- Siriporn Siralerkmukul, Suntaree Suwonsichon, Thongchai Suwonsichon, "Sensory Lexicon Development for Oyster Sauce", The 18th Food Innovation Asia Conference 2016 (FIAC 2016) (2016)</li> <li>- Pimpawan Kumphai, Rungsima Chollakup, Suntaree Suwonsichon, Nattadon Rungruankitkrai, Rattanaphol Mongkholrattanasit, Chonlakorn Plangmon, Pithalai Phoophat, "EFFECT OF YARN COUNT AND FABRIC DENSITY VARIATION ON MECHANICAL PROPERTIES OF SILK FABRICS", The 9th RMUTP International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Development (2018)</li> </ul>	
<b>รางวัลประกาศเกียรติคุณ/เชิดชูเกียรติการวิจัย</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- รางวัลประเภทบุคคล-นักวิจัยผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ ปี 2557 ประจำปี 2559 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> </ul>	
<b>รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- รางวัลชมเชย อุตสาหกรรมเกษตร ประจำปี 2559 เรื่อง "การศึกษาผลของแซนแทนกัมและอินูลินต่อค่าทางกายภาพและประสาทสัมผัสหน้าเค้กช็อกโกแลต" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> </ul>	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2552 - 30 ตุลาคม 2563