

**ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**

<b>ชื่อ</b> นางสาวสุนทรี สุวรรณลิขิต	<b>สังกัด</b> ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์	
<b>การดำรงตำแหน่งบริหาร</b> ธ.ค. 2566 - พ.ย. 2570 หัวหน้าภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร ส.ค. 2555 - ส.ค. 2559 รองคณบดีฝ่ายวิชาการ คณะอุตสาหกรรมเกษตร	
<b>การศึกษา</b> Ph.D. (Food Science),, Kansas State University, สหรัฐอเมริกา, วท.ม. (เทคโนโลยีทางอาหาร), จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ไทย, วท.บ. (เทคโนโลยีทางอาหาร) , จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ไทย,	
<b>สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ</b> พัฒนาผลิตภัณฑ์ , การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส	
<b>งานสอน</b> Adv.Research Methods in Agro-Ind. Prod.Devel. Advanced Agro-Industrial PDI. Advanced Agro-Industrial Product Development Comprehensive Knowledge for Agro-Industrial Product Development and Innovation 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 Selected Topics in Agro-Ind. Prod. Devel. Seminar Sen.Evalua.Qua.Agro-Indus.Product Innovation Sensory Eval. of Qua. for Agro-Ind. Product Innovation Sensory Evaluation for Product Development sensory evaluation of food product Sensory Evaluation of Quality Sensory Evaluation of Quality for Agro-Industrial Prod Sensory Evaluation of Quality for Agro-Industrial Product Innovation 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 การทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์น้ำมะพร้าวพร้อมดื่ม ( 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 การพัฒนาและผู้ทดสอบและสร้างมาตรฐานการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสในผลิตภัณฑ์ซอสและเครื่องปรุงรสเพื่อเพิ่มศักยภาพการแข่งขันในประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนและสนับสนุนนโยบาย Thailand Food Valley ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2555-2556 นวัตกรรมและการพัฒนาเทคโนโลยีเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์น้ำมัน/การพัฒนาผลิตภัณฑ์เนยถั่วลิสงเสียนแบบจากเนยผลิตในปาล์ม ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ	

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ	ตำแหน่งทางวิชาการ	รองศาสตราจารย์	สังกัด	ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ปี 2556	นางสุนทรี สุวรรณลิขิต			
ปี 2556	การพัฒนาผลิตภัณฑ์หน้าเค้กช็อกโกแลตลดไขมัน และไม่เติมน้ำตาล ( ผู้ร่วมโครงการ )			ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2556	การรับรู้และการจำแนกความแตกต่างด้านรสพื้นฐานของผู้สูงอายุ ( หัวหน้าโครงการ )			ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2556	ผลของการใช้แทนตะวัน (Helianthus tuberosus) เป็นสารทดแทนไขมันต่อคุณภาพของไส้กรอกไขมันต่ำ ( หัวหน้าโครงการ )			ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2555-2556	การศึกษาลักษณะทางประสาทสัมผัสของส้มโอสายพันธุ์ต่างๆ ที่ปลูกในประเทศไทย ( หัวหน้าโครงการ )			ได้รับทุนจากคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
ปี 2557	การพัฒนามาตรฐานวิธีวิเคราะห์เชิงพรรณนาสำหรับการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของซอสปรุงรสไทยเพื่อเพิ่มศักยภาพการแข่งขันในประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน ( หัวหน้าโครงการ )			ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2557	การยับยั้งการเกิดสารให้กลิ่นไม่พึงประสงค์ในกะทิบรรจุกระป๋องระหว่างการเก็บรักษา ( ผู้ร่วมโครงการ )			ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2557	การศึกษาองค์ประกอบทางเคมีและลักษณะเนื้อสัมผัสของชิ้นปลาแล่ปริมาณไขมันสูงและปานกลางจากปลาเพาะเลี้ยงซึ่งจับในช่วงเวลาที่แตกต่างกัน ( ผู้ร่วมโครงการ )			ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2558	การคัดเลือกผู้ทดสอบสำหรับการทดสอบทางประสาทสัมผัสเชิงพรรณนาของผลิตภัณฑ์ปลาทูน่า ( หัวหน้าโครงการ )			ได้รับทุนจาก Thai Union Frozen Products Public Company Limited
ปี 2558	การพัฒนาชุดคำศัพท์สำหรับบรรยายลักษณะทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ปลาทูน่า ( หัวหน้าโครงการ )			ได้รับทุนจากบริษัท ไทยยูเนียนฟิรเซนโปรดักส์ จำกัด (มหาชน)
ปี 2558-2560	โครงการวิจัยทางประสาทสัมผัสและผู้บริโภคเพื่อเพิ่มศักยภาพด้านงานนวัตกรรมอาหารทะเล ( หัวหน้าโครงการ )			ได้รับทุนจากบริษัท ไทยยูเนียนฟิรเซนโปรดักส์ จำกัด (มหาชน)
ปี 2559	การยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ปลาทูน่าเพื่อสุขภาพ ( หัวหน้าโครงการ )			ได้รับทุนจากบริษัท พัทธอินดัสตรี จำกัด
ปี 2558	การศึกษาโปรไฟล์ลักษณะทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ปลาทูน่า ( หัวหน้าโครงการ )			ได้รับทุนจากบริษัท ไทยยูเนียน จำกัด (มหาชน)
ปี 2560-2562	โครงการย่อยที่ 1 การศึกษาลักษณะสัมผัสของผ้าไหมตามแหล่งผลิตและประเภทการใช้งานโดยวิธีวิเคราะห์ทางประสาทสัมผัสเชิงพรรณนา ( ผู้ร่วมโครงการ )			ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2560-2562	โครงการย่อยที่ 2 ความสัมพันธ์ของสมบัติทางประสาทสัมผัสด้วยมือและสมบัติทางกายภาพของผ้าไหม ( ผู้ร่วมโครงการ )			ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2559-2560	คุณภาพและผลผลิตของข้าวโพดข้าวเหนียวโอเปกทูและข้าวโพดเทียน ( ผู้ร่วมโครงการ )			ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)
ปี 2560-2561	การศึกษาโปรไฟล์ลักษณะทางประสาทสัมผัสและการยอมรับของผู้บริโภคต่อเนื้อหมู ( หัวหน้าโครงการ )			ได้รับทุนจากบริษัท โซเอทิส (ประเทศไทย) จำกัด
ปี 2561-2562	การศึกษาคุณลักษณะเฉพาะเชิงกลิ่น รสชาติและผลเชิงสุขภาพของผักและ สมุนไพรไทยเพื่อรักษารสชาติแท้ของอาหารไทย ( ผู้ร่วมโครงการ )			ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2561-2562	โครงการวิจัยความหลากหลายทางชีวภาพของพืชผักและสมุนไพรเพื่อรักษาคูณค่าเชิงรสชาติแท้ (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	การศึกษาโปรไฟล์เนื้อสัมผัสของเจลแบ่งขาวสายพันธุ์ต่างๆ ประเมินด้วยวิธีวิเคราะห์ทางประสาทสัมผัสเชิงพรรณนาและเครื่องวิเคราะห์เนื้อสัมผัส ( หัวหน้าโครงการย่อย )			ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2563-2564	การออกแบบลักษณะเนื้อสัมผัสผลิตภัณฑ์อาหารจากข้าวไทยโดยใช้โครงสร้างโมเลกุลขององค์ประกอบทางเคมีในข้าว ( ผู้ร่วมโครงการ )			ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2563-2565	การเพิ่มความสามารถในการรับรู้รสโดยใช้เทคนิคการเสริมรสด้วยสารให้กลิ่นเพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพชนิดลดน้ำตาลและเกลือโซเดียมสำหรับผู้สูงอายุ ( หัวหน้าโครงการ )			ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)
ปี 2564-2565	การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างประสิทธิภาพของผู้เชี่ยวชาญคัดกับคุณภาพและความบริบูรณ์ผลทุเรียนพันธุ์หมอนทอง ( ผู้ร่วมโครงการ )			ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2565	ผลของเม็ดแครงในการเสริมรสเค็มของโซเดียมคลอไรด์ในโมเดลสารละลายและโมเดลอาหารเพื่อการพัฒนาอาหารลดโซเดียมสำหรับผู้สูงอายุ ( หัวหน้าโครงการย่อย )			ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2565	สารกระตุ้นกลิ่นรสและรสชาติอาหารสำหรับผู้สูงอายุ ( ผู้ร่วมโครงการ )			ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

**ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**

<b>ชื่อ</b> นางสาวสุนทรี สุวรรณลิขิต	
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<p>ปี 2567 หน่วยวิเคราะห์ทางประสาทสัมผัสและการทดลองทางประสาทวิทยาศาสตร์ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2567-2568 การขยายขนาดการผลิตสารเสริมกลิ่นรสจากยีสต์อโตไลสเพื่อกระตุ้นความน่ากินของผลิตภัณฑ์อาหารสัตว์เลี้ยงพรีเมีย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข)</p> <p>ปี 2567-2568 การเพิ่มปริมาณสาร 1-ดีออกซีโนจิริมัยซินในหมอนโดยใช้ความเครียดแบบผสมเพื่อการประยุกต์ใช้ในอาหารฟังก์ชัน ปี 2 ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)</p>	
<p><b>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</b></p> <p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> <li>- 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</li> <li>- 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</li> <li>- Timberg, L, Koppel, K, Kuldjarv, R, Chambers, E, Soontrunrarudrungsri, 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</li> <li>- 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</li> <li>- 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</li> <li>- 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</li> <li>- 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</li> <li>- 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</li> <li>- อมราภรณ์ ปิ่นสุวรรณ, Suntaree Suwonsichon, Penkwan Chompreeda, วิฑูรย์ ปริญญาวิวัฒน์กุล, "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)</li> <li>- 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</li> <li>- Wiriyawattana, P, Suntaree Suwonsichon, Thongchai Suwonsichon, "Effects of aging on taste thresholds: A case of Asian people", JOURNAL OF SENSORY STUDIES 33 (4) (2018)</li> <li>- 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</li> <li>- 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</li> <li>- 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</li> <li>- 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</li> <li>- Suntaree Suwonsichon, "The Importance of Sensory Lexicons for Research and Development of Food Products", Foods 8 (1) (2019)</li> <li>- Phurit Ngoenchai, Alonso, Jose Ramon, Thongchai Suwonsichon, Suntaree Suwonsichon, Prinyawiwatkul, Witoon, "Effects of Visual Cues on Consumer Expectation, Emotion and Wellness Responses, and Purchase Intent of Red Chili Powders", Journal of Food Science 84 (10) (2019) 3018-3026</li> <li>- Pithalai Lekutai, 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</li> <li>- Pinsuwan, A., Suntaree Suwonsichon, Chompreeda, P., Prinyawiwatkul, W., "Sensory Drivers of Consumer Acceptance, Purchase Intent and Emotions toward Brewed Black Coffee", Foods 11 (2) (2022)</li> </ul>	

**ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**

<p><b>ชื่อ</b> นางสาวสุนทรี สุวรรณลิขิต</p>	
<p><b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์</p>	<p><b>สังกัด</b> ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร</p>
<p>- Laplamool, T., Suntaree Suwonsichon, Sittiketgorn, S., Aussama Soontrunnarudrungsri, "Sensory Flavor Profile of Split Gill Mushroom (<i>Schizophyllum commune</i>) Extract and Its Enhancement Effect on Taste Perception in Salt Solution and Seasoned Clear Soup", <i>Foods</i> 12 (20) (2023)</p> <p>- Fahrunnisa Adajia, Suntaree Suwonsichon, Masubon Thongngam, "Effects of White Sorghum Flour Levels on Physicochemical and Sensory Characteristics of Gluten-Free Bread", <i>Foods</i> 12 (22) (2023) 4113</p>	
<p><b>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</b></p>	
<p>ระดับชาติ</p>	
<p>- ภัทรภณ 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)</p> <p>- ศศิวิมล บุญยิ่ง, 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)</p> <p>- Suntaree Suwonsichon, อุทัยวรรณ ทองทั้งวงศ์, "Quality improvement of Sinin rice flour butter cake using hydrocolloids, modified starch, and emulsifier", การประชุมวิชาการข้าวแห่งชาติ ครั้งปฐมฤกษ์ (2010)</p> <p>- อุทัยวรรณ ทองทั้งวงศ์, Suntaree Suwonsichon, "Effects of wheat flour substitution with Sinin rice flour on qualities of butter cake", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48 (2010)</p> <p>- ปุณญา เนื่องฤทธิ์, Withida Chantrapornchai, Suntaree Suwonsichon, "Effect of carbohydrate-based fat replacer on the texture quality of reduced fat chocolate cakes", การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 25 (2012)</p> <p>- ปิยะลักษณ์ หงษา, Suntaree Suwonsichon, Siree Chaiseri, "Aroma Characteristics of Fried Rice", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 51 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2013)</p> <p>- กฤติกา โพธิ์เย็น, Suntaree Suwonsichon, "Effects of blanching and acid treatments on chemical and physical properties of Jerusalem artichoke powder", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 51 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2013)</p> <p>- อังค์อร กล้าเจริญ, Thongchai Suwonsichon, Suntaree Suwonsichon, Pitiporn Ritthiruangdej, Sumaporn Kasemsunran, "Prediction of overall sweet, overall sour and firmness of mango by near infrared spectroscopy", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 51 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2013)</p> <p>- สมเกียรติ จันทร์เทศ, Thongchai Suwonsichon, Suntaree Suwonsichon, "Application of Kano model for customer need in mango tablets", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 51 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2013)</p> <p>- Porntip Wiriawattana, Suntaree Suwonsichon, "Effect of autoclave heating and microwave heating on stability and antioxidant activity of riceberry bran", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 52 (2014)</p> <p>- 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)</p> <p>- เวณี สุรวณิชนิรชร, Withida Chantrapornchai, Vichai Haruthaithanasan, Suntaree Suwonsichon, UDOMLAK SUKATTA, Thanapoom Maneeboon, "Production of freeze-dried Mao juice powders and their functional properties.", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 54 (2016)</p> <p>- ศยามล เนตรสุวรรณ, Withida Chantrapornchai, Suntaree Suwonsichon, "Consumer Behavior and Attitudes Study on Salty Food and Market Survey of Reduced-Sodium Seasoning.", การประชุมวิชาการระดับชาติเกษตรแฟร์นานาชาติ ครั้งที่ 6. (2018)</p>	
<p>ระดับนานาชาติ</p>	
<p>- 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 sheafish (<i>Micronema bleekeri</i>) filets: effects of muscle fat content and refrigeration", 29th EFFoST International Conference Proceedings (2015)</p> <p>- Apidech Pongprajak, Suntaree Suwonsichon, Weerachet Jittanit, "Effect of inlet air temperature and maltodextrin content on quality of spraydried corn milk powder", The 18th Food Innovation Asia Conference 2016 (FIAC 2016) (2016)</p> <p>- Siriporn Siralermukul, Suntaree Suwonsichon, Thongchai Suwonsichon, "Sensory Lexicon Development for Oyster Sauce", The 18th Food Innovation Asia Conference 2016 (FIAC 2016) (2016)</p> <p>- Pimpawan Kumphai, Rungsima Chollakup, Suntaree Suwonsichon, Nattadon Rungruangkitkrai, Rattanaphol Mongkholrattanasit, Chonlakorn Plangmon, Pithalai Lekutai, "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)</p> <p>- Pithalai Lekutai, Pimpawan Kumphai, Suntaree Suwonsichon, จิรัชยา บุญญฤทธิ์, Chonlakorn Plangmon, Rungsima Chollakup, "Application of Kawabata evaluation system for the tactile properties of woven silk fabrics in textile industry", The International Conference on Materials Research and Innovation (ICMARI) (2019)</p> <p>- Fahrunnisa Adzqia, Masubon Thongngam, Suntaree Suwonsichon, "Bread quality as affected by sorghum and breadfruit flours as wheat substitutes", The 22nd Food Innovation Asia Conference 2020 (FIAC 2020): Future Food Innovation for Better Health and Wellness (2020)</p> <p>- ทิพนัน พินิจจันทร์, Thongchai Suwonsichon, Suntaree Suwonsichon, "Effects of pineapple juice and commercial meat tenderizer on quality of beef jerky", The 22nd Food Innovation Asia Conference 2020 (FIAC 2020): Future Food Innovation for Better Health and Wellness (2020)</p>	

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<b>ชื่อ</b> นางสาวสุนทรี สุวรรณสิขณัน	
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> รองศาสตราจารย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
- Phurit Ngoenchai, Suntaree Suwonsichon, Pitiporn Ritthiruangdej, Wannee Jirapakkul, Peerapong Sangwanangkul, "Volatile Compound Analysis of 'Monthong' Durian Harvested at Different Maturity Stages using Flash Gas Chromatography Electronic Nose", The 4th International Conference of Agriculture and Agro-Industry (ICAAI2022) (2022)	
<b>รางวัลประกาศเกียรติคุณ/เชิดชูเกียรติการวิจัย</b>	
- รางวัลประเภทบุคคล-นักวิจัยผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ ปี 2557 ประจำปี 2559 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	
<b>รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ</b>	
- รางวัลชมเชย อุตสาหกรรมเกษตร ประจำปี 2559 เรื่อง "การศึกษาผลของแซนแทนกัมและอินูลินต่อค่าทางกายภาพและประสาทสัมผัสหน้าเค้กช็อกโกแลต" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2552 - 20 พฤษภาคม 2568