

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<b>ชื่อ</b> นางสาวเยาวภา หล่อเจริญผล	
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> ผู้ช่วยศาสตราจารย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<b>การดำรงตำแหน่งบริหาร</b> -	
<b>การศึกษา</b> Ph.D. (Food Science), University of Illinois at Urbana-Champaign, United States of America, 2555 M.S. (Food Science), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, B.S. (Food Science and Technology), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย,	
<b>สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ</b> Flavor chemistry, Flavor analysis by instrumental and sensory measurements	
<b>งานสอน</b> 01052597 Seminar (อาจารย์ที่ปรึกษาสัมมนา) Chemistry of Food Flavor & Analysis Food Analysis Food Quality Measure. & Shelf-life Evaluation High Quality Coffee Bean Production and Processing Tec Ingredients & Additives in Food Processing Ingredients and Additives in Food Processing Practical Laboratory in Beverage Industry Practicum I Production of Beverages from Vegetables, Fruits and Ce Production of Beverages from Vegetables, Fruits and Cereals Qual.Control&Quality Assurance for Beverages Research Methods in Food Engineering Research Methods in Food Science Research Techniques Research Techniques I Research Techniques II Selected Topics in Food Science & Technology Seminar Sensory & Shelf-life Evalu.of Food Product Sensory and Shelf-Life Evaluation of Food Product Special Problems	
<b>โครงการวิจัย</b> ปี 2556 ลักษณะเฉพาะของสารให้กลิ่นในน้ำตาลมะพร้าวที่เปลี่ยนแปลงระหว่างการเก็บรักษา ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2557-2558 ฐานข้อมูลด้านเคมีเชิงวิเคราะห์ขั้นสูงของมะพร้าวและผลิตภัณฑ์ในประเทศไทย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากเงินรายได้ส่วนกลาง มก. ปี 2558-2559 พัฒนาเทคโนโลยีเพื่อการรักษาคุณภาพความหอมของข้าวหอมมะลิมูลค่าเพิ่มตลอดห่วงโซ่อุปทานสู่ตลาดแบบยั่งยืน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากกรมส่งเสริมสหกรณ์ ปี 2559 ลักษณะเฉพาะของสารเพิ่มรสเค็มในพริกหอม ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2560-2561 การใช้ประโยชน์จากไม้ไทยเพื่อผลิตไม้ชีพในการรมควันอาหาร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0 ปี 2560-2561 การศึกษาและปรับปรุงกระบวนการผลิตเพื่อลดปัญหากลิ่นคาวในผลิตภัณฑ์คัสายเนื้อ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ปี 2560-2562 สารให้กลิ่นในข้าวไรซ์เบอร์รี่และผลของกระบวนการให้ความร้อนต่อกลิ่นของเครื่องดื่มข้าวไรซ์เบอร์รี่ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ปี 2561 การพัฒนาเครื่องโหม่หมักสำหรับการให้ความร้อนกะทิในบรรจุภัณฑ์อ่อนตัว ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2562-2564 การผลิตและการใช้ถ่านและน้ำส้มควันไม้คุณภาพสูงจากชีวมวลที่มีศักยภาพเพื่อยกระดับคุณภาพและความปลอดภัยให้กับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปิ้งย่างและผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์รมควัน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2562-2564 การศึกษาคุณภาพและความปลอดภัยของน้ำส้มควันไม้จากชีวมวลที่มีศักยภาพเพื่อใช้ประโยชน์ในอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2564-2566 การสกัดน้ำมันหอมระเหยจากมะนาวไทยเพื่อเป็นสารให้กลิ่นรส ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข) ปี 2564-2567 โครงการต้นแบบนวัตกรรมการผลิตสารให้กลิ่นรสมูลค่าสูงจากวัตถุดิบฐานชีวภาพ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข)	

**ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**

<b>ชื่อ</b> นางสาวเยาวภา หล่อเจริญผล	
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> ผู้ช่วยศาสตราจารย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร

ปี 2566-2567 ระบบหุ่นยนต์อัตโนมัติสำหรับปรุงอาหารและตรวจวัดกลิ่นรสอาหารด้วยเครือข่ายตัวรับรู้อัจฉริยะและปัญญาประดิษฐ์เพื่อยกระดับมาตรฐานอุตสาหกรรมอาหารไทย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)

**บทความวิจัยในวารสารวิชาการ**

**ระดับชาติ**

- Nana Manosubsak, Yaowapa Lorjaroenphon, "The physical, chemical and sensory properties of original and low sodium soy sauces", Food and Applied Bioscience Journal 8 (3) (2020) 48-57
- Punyawee Juntasare, Yaowapa Lorjaroenphon, "Bitter?masking property of pea eggplant (Solanum torvum Sw.) fruit extract", Food and Applied Bioscience Journal 9 (1) (2021) 1-10

**ระดับนานาชาติ**

- Watcharananum, W., Cadwallader, K.R., Huangrak, K., Kim, H., Yaowapa Lorjaroenphon, "Identification of predominant odorants in Thai desserts flavored by smoking with "Tian Op", a traditional Thai scented candle", Journal of Agricultural and Food Chemistry 57 (3) (2009) 996-1005
- Xufei Yang, Yaowapa Lorjaroenphon, Keith R. Cadwallader, Xinlei Wang, Yuanhui Zhang, Jongmin Lee, "Analysis of particle-borne odorants emitted from concentrated animal feeding operations", Science of The Total Environment 490 (-) (2014) 322-333
- Yaowapa Lorjaroenphon, Keith R. Cadwallader, "Identification of character-impact odorants in a cola-flavored carbonated beverage by quantitative analysis and omission studies of aroma reconstitution models", Journal of Agricultural and Food Chemistry 63 (3) (2015) 776-786
- Yaowapa Lorjaroenphon, Keith R. Cadwallader, "Characterization of typical potent odorants in cola-flavored carbonated beverages by aroma extract dilution analysis", Journal of Agricultural and Food Chemistry 63 (3) (2015) 769-775
- Patcharaporn Tinchai, Yaowapa Lorjaroenphon, Keith R. Cadwallader, Siree Chaiseri, "Changes in the profile of volatiles of canned coconut milk during storage", Journal of Food Science 80 (1) (2015) C49-C54
- Bethany J. Hausch, Yaowapa Lorjaroenphon, Keith R. Cadwallader, "Flavor chemistry of lemon-lime carbonated beverages", Journal of Agricultural and Food Chemistry 63 (1) (2015) 112-119
- Kriskamol Na Jom, Yaowapa Lorjaroenphon, Pathima Udompitkul, "Differentiation of Four Varieties of Germinating Thai Colored Indica Rice (Oryza sativa L.) by Metabolite Profiling", FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY RESEARCH 22 (1) (2016) 65-73
- Kriengkri Timsorn, Yaowapa Lorjaroenphon, Chatchawal Wongchoosuk, "Identification of adulteration in uncooked Jasmine rice by a portable low-cost artificial olfactory system", Measurement 108 (-) (2017) 67-76
- Noppawan Noomsiri, Yaowapa Lorjaroenphon, "Application of Sensory Evaluation in Flavor Analysis of Pomegranate Juice", Journal of Advanced Agricultural Technologies 5 (1) (2018) 73-77
- Tram Hong Le Bao, Siree Chaiseri, Yaowapa Lorjaroenphon, "Potential of Szechuan pepper as a saltiness enhancer", International Journal of Food Properties 21 (1) (2018) 533-545
- Chaiyaporn Charoenput, Waraporn Boonsupthip, Yaowapa Lorjaroenphon, "Shelf-life of 2-acetylpyrazine- and vanillin-releasing films prepared by vacuum impregnation", Italian Journal of Food Science 30 (5) (2018) 137-141
- นางสาวภัทรภรณ์ สุขขาว, Kamolwan Jangchud, Yaowapa Lorjaroenphon, Tantawan Pirak, "Flavored-functional protein hydrolysates from enzymatic hydrolysis of dried squid by-products: Effect of drying method", Food Hydrocolloids 2018 (76) (2018) 103-112
- Xufei Yang, Yaowapa Lorjaroenphon, Hong Li, Keith R. Cadwallader, Xinlei Wang, Yuanhui Zhang, "QUANTIFICATION OF ODORANTS IN ANIMAL FEEDS AT COMMERCIAL SWINE AND POULTRY OPERATIONS", Transactions of the ASABE 61 (2) (2018) 693-698
- Chanticha Methakullawat, Yaowapa Lorjaroenphon, "Application of moringa seed as sweetness-inducing substance", Italian Journal of Food Science 31 (5) (2019) 1-7
- Salisa Mesiri, Yaowapa Lorjaroenphon, "Effect of L-glutamine addition on aroma of coconut sugar", Italian Journal of Food Science 31 (5) (2019) 15-21
- ณิชฎฐพล วัตนะกุล, Sumallika MORAKUL, Yaowapa Lorjaroenphon, Kriskamol Na Jom, "Metabolic profiles analysis and DPPH radical-scavenging assay of 'Nam Dok Mai' mango wine during fermentation", Asia-Pacific Journal of Science and Technology 24 (4) (2019) 1-7
- Nasution, Z, Wannee Jirapakkul, Yaowapa Lorjaroenphon, "Aroma compound profile of mature coconut water from tall variety through thermal treatment", JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION 13 (1) (2019) 277-286
- Kullananant, N, Siree Chaiseri, Yaowapa Lorjaroenphon, "The superiority of ultrapasteurization over conventional heat treatments regarding Riceberry beverage aroma", JOURNAL OF FOOD SCIENCE - (-) (2020)
- นายณิชฎฐพล วัตนะกุล, Sumallika MORAKUL, Yaowapa Lorjaroenphon, Kriskamol Na Jom, "Integrative metabolomics-flavoromics to monitor dynamic changes of 'Nam Dok Mai' mango (Mangifera indica Linn) wine during fermentation and storage", Food Bioscience 35 (-) (2020) 100549-1-10
- นายชวิศ ติรวิบูลสิน, Yaowapa Lorjaroenphon, Pathima Udompitkul, Pitiya Kamonpatana, "Sterilization of coconut milk in flexible packages via ohmic-assisted thermal sterilizer", LWT - Food Science and Technology 147 (-) (2021) 111552

**ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**

<b>ชื่อ</b> นางสาวเยาวภา หล่อเจริญผล	<b>สังกัด</b> ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> ผู้ช่วยศาสตราจารย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<ul style="list-style-type: none"> <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>- Ye Lin Aung, Yaowapa Lorjaroenphon, Pinthip Rumpagaporn, Sudathip Sae-tan, Kriskamol Na Jom, "Comparative investigation of combined metabolomics-flavoromics during the ripening of mango (<i>Mangifera indica</i> L.) cv. 'Nam Dok Mai Si Thong' and 'Nam Dok Mai No. 4'", <i>Plants</i> 10 (10) (2021) 2198</li> <li>- Kannika Keawkim, Yaowapa Lorjaroenphon, Kanithaporn Vangnai, Kriskamol Na Jom, "Metabolite-flavor profile, phenolic content, and antioxidant activity changes in sacha inchi (<i>Plukenetia volubilis</i> L.) seeds during germination", <i>Foods</i> 10 (10) (2021) 2476</li> <li>- Thiphida 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>- Aung, Y.L., Yaowapa Lorjaroenphon, Pinthip Rumpagaporn, Sichaya Sittipod, Wannee Jirapakkul, Kriskamol Na Jom, "Integrative metabolomics-flavoromics approach to assess metabolic shifts during ripening of mango (<i>Mangifera indica</i> L.) cultivar Nam Dok Mai Si Thong", <i>Chemical and Biological Technologies in Agriculture</i> 9 (1) (2022)</li> <li>- Induruwa Vidana Arachchige Don, C.S.I., Weerachet Jittanit, Yaowapa Lorjaroenphon, "Application of ohmic heating for black pepper (<i>Piper nigrum</i> L.) oleoresin extraction compared with conventional heating", <i>Journal of Food Processing and Preservation</i> - (-) (2022)</li> <li>- ยุทธชัย เรืองชัยศิริเวทย์, Yaowapa Lorjaroenphon, Kriskamol Na Jom, "Combined metabolomics and flavoromics to follow the fermentation process in sweet fermented rice (Khao-Mak)", <i>European Food Research and Technology</i> 250 (2) (2024) 511-520</li> <li>- Wongmaneepratip, W., Kriskamol Na Jom, Yaowapa Lorjaroenphon, Kullanart Tongkhao, Pathima Udornpittkul, Kanithaporn Vangnai, "Effects of bifenthrin pesticide on fermented cultures and metabolite profiles of kombucha tea", <i>LWT</i> 197 (2024)</li> <li>- Mr. Chaminda Sampath Induruwa Induruwa Vidana Arachchige Dona, Weerachet Jittanit, Yaowapa Lorjaroenphon, "Encapsulation of black pepper oleoresin by applying different wall materials with spray- or freeze-drying techniques and quality determination", <i>Drying Technology</i> 42 (6) (2024) 1-18</li> </ul>	
<b>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</b>	
ระดับชาติ	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Md. Alamgir Kabir (MS student), Yaowapa Lorjaroenphon, "Identification of Volatile Aroma Compounds in Coconut Sugar", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 52 (2014)</li> <li>- นพวรรณ นุ่มศิริ, ธนวัต หนึ่งดวงกมล, ขวัญทิพย์ สนั่นสาธาพร, สวรรินทร์ ทองแก้ว, Yaowapa Lorjaroenphon, "Effect of Moisture Content on Popping Properties of Sorghum", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 54 (2016)</li> <li>- ณัฐณิชา กุลนานันท์, ภควรรณ มีศิริ, ธัญชนก ชานิโพบูลย์, มยุรา บุตรภักดี, Yaowapa Lorjaroenphon, "Identification of Volatile Aroma Compounds in Evaporated Coconut Milk Flavoring", การประชุมวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 54 (2016)</li> </ul>	
ระดับนานาชาติ	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yaowapa Lorjaroenphon, Cadwallader, K.R., Kim, H., S.-Y. Lee, "Evaluation of key odorants in chipotle pepper by quantitative analysis, calculation of odor activity values and omission studies", <i>The 8th Wartburg Symposium on Flavor Chemistry &amp; Biology</i> (2007)</li> <li>- Cadwallader, K.R., Kim, H., Puangpraphant, S., Yaowapa Lorjaroenphon, "Changes in the aroma components of pecans during roasting", <i>The 12th Weurman Symposium</i> (2008)</li> <li>- Yaowapa Lorjaroenphon, Hausch, B.J., Cadwallader, K.R., "Formation and stability of 2,3-dehydro-1,8-cineol in a model carbonated beverage system", <i>The 13th Weurman Flavour Research Symposium</i> (2011)</li> <li>- Yaowapa Lorjaroenphon, Md. Alamgir Kabir, Siree Chaiseri, "CHANGES IN CHEMICAL, PHYSICAL AND SENSORY PROPERTIES OF COCONUT PALM SUGAR DURING STORAGE", 7th SLIM for young (2015)</li> <li>- Yaowapa Lorjaroenphon, Tram Le Bao Hong, Siree Chaiseri, "Major organoleptic properties of Szechuan pepper (<i>Zanthosylum simulans</i>)", <i>Joint Symposium on Food Science and Technology between National University of Singapore &amp; Kasetsart University</i> (2016)</li> <li>- Tram Le Bao Hong, Yaowapa Lorjaroenphon, "Flavor Profile of Szechuan Pepper (<i>Zanthoxylum simulans</i>) and Its Impact as Flavor Enhancer", <i>The 2016 International Conference on Food Properties (ICFP2016)</i> (2016)</li> <li>- Natnicha Kullananant, Yaowapa Lorjaroenphon, "Characterization of Riceberry aroma by gas chromatography-olfactometry and descriptive sensory analysis", <i>2016 International Conference on Engineering and Natural Science – Summer Session (ICENS-Summer 2016)</i> (2016)</li> <li>- Yaowapa Lorjaroenphon, Tram Hong Le Bao, Siree Chaiseri, "Salt Reduction in Fried Potato Sticks with the Addition of Szechuan Pepper (<i>Zanthoxylum simulans</i>)", <i>The 2nd International Flavor and Fragrance Conference</i> (2018)</li> </ul>	
<b>รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- รางวัลชมเชยผลงานทางวิชาการในการประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 52 สาขาอุตสาหกรรมเกษตร ประจำปี 2558 เรื่อง "Identification of Volatile Aroma Compounds in Coconut Sugar" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> </ul>	

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<b>ชื่อ</b> นางสาวเยาวภา หล่อเจริญผล	
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> ผู้ช่วยศาสตราจารย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<ul style="list-style-type: none"><li>- Outstanding Research Paper Anantara Riverside Resort, Bangkok, Thailand ประจำปี 2559 เรื่อง "Flavor Profile of Szechuan Pepper (<i>Zanthoxylum simulans</i>) and Its Impact as Flavor Enhancer" จาก 2nd International Conference on Food Properties (iCFP2016) committee (Prof. Mohammad Shafiqur Rahman - Conference Chair)</li><li>- Best poster presentation award - Third prize - ประจำปี 2561 เรื่อง "Salt Reduction in Fried Potato Sticks with the Addition of Szechuan Pepper (<i>Zanthoxylum simulans</i>)" จาก The 2nd International Flavor and Fragrance Conference</li></ul>	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2550 - 24 กรกฎาคม 2567