

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางสาวเยาวภา หล่อเจริญผล	สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	
การดำรงตำแหน่งบริหาร -	
การศึกษา 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,	
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ Flavor chemistry, Flavor analysis by instrumental and sensory measurements	
งานสอน 01052597 Seminar (อาจารย์ที่ปรึกษาสัมมนา) Chemistry of Food Flavor & Analysis Food Analysis Food Quality Measure. & Shelf-life Evaluation Ingredients & Additives in Food Processing Practicum I Production of Beverages from Vegetables, Fruits and Cereals 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 Special Problems	
โครงการวิจัย 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 การศึกษาและปรับปรุงกระบวนการผลิตเพื่อลดปัญหากลิ่นกั่วในผลิตภัณฑ์คัสตาร์ด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ปี 2560-2562 สารให้กลิ่นในข้าวไรซ์เบอร์รี่และผลของกระบวนการให้ความร้อนต่อกลิ่นของเครื่องดื่มข้าวไรซ์เบอร์รี่ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ปี 2561 การพัฒนาเครื่องโอมิสมิคสำหรับการให้ความร้อนกะทิในบรรจุภัณฑ์อ่อนตัว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2562-2564 การผลิตและการใช้กานและน้ำส้มควันไม้คุณภาพสูงจากชีวมวลที่มีศักยภาพเพื่อยกระดับคุณภาพและความปลอดภัยให้กับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปิ้งย่างและผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์รมควัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2562-2564 การศึกษาคุณภาพและความปลอดภัยของน้ำส้มควันไม้จากชีวมวลที่มีศักยภาพเพื่อใช้ประโยชน์ในอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
บทความวิจัยในวารสารวิชาการ 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	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางสาวเยาวภา หล่อเจริญผล ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<ul style="list-style-type: none"> - Patcharaporn Tinchai, Yaowapa Lorjaroenphon, Keith R. Cadwallader, Siree Chaiseri, "Changes in the profile of volatiles of canned coconut milk during storage", <i>Journal of Food Science</i> 80 (1) (2015) C49-C54 - Bethany J. Hausch, Yaowapa Lorjaroenphon, Keith R. Cadwallader, "Flavor chemistry of lemon-lime carbonated beverages", <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> 63 (1) (2015) 112-119 - Kriskamol Na Jom, Yaowapa Lorjaroenphon, Pathima Udornpittkul, "Differentiation of Four Varieties of Germinating Thai Colored Indica Rice (<i>Oryza sativa</i> L.) by Metabolite Profiling", <i>FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY RESEARCH</i> 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", <i>Measurement</i> 108 (-) (2017) 67-76 - Noppawan Noomsiri, Yaowapa Lorjaroenphon, "Application of Sensory Evaluation in Flavor Analysis of Pomegranate Juice", <i>Journal of Advanced Agricultural Technologies</i> 5 (1) (2018) 73-77 - Tram Hong Le Bao, Siree Chaiseri, Yaowapa Lorjaroenphon, "Potential of Szechuan pepper as a saltiness enhancer", <i>International Journal of Food Properties</i> 21 (1) (2018) 533-545 - Chaiyaporn Charoenput, Waraporn Boonsupthip, Yaowapa Lorjaroenphon, "Shelf-life of 2-acetylpyrazine- and vanillin-releasing films prepared by vacuum impregnation", <i>Italian Journal of Food Science</i> 30 (5) (2018) 137-141 - นางสาวภัทราภรณ์ สุขขาว, Kamolwan Jangchud, Yaowapa Lorjaroenphon, Tantawan Pirak, "Flavored-functional protein hydrolysates from enzymatic hydrolysis of dried squid by-products: Effect of drying method", <i>Food Hydrocolloids</i> 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", <i>Transactions of the ASABE</i> 61 (2) (2018) 693-698 - Chanticha Methakullawat, Yaowapa Lorjaroenphon, "Application of moringa seed as sweetness-inducing substance", <i>Italian Journal of Food Science</i> 31 (5) (2019) 1-7 - Salisa Mesiri, Yaowapa Lorjaroenphon, "Effect of L-glutamine addition on aroma of coconut sugar", <i>Italian Journal of Food Science</i> 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", <i>Asia-Pacific Journal of Science and Technology</i> 24 (4) (2019) 1-7 - Nasution, Z, Wannee Jirapakkul, Yaowapa Lorjaroenphon, "Aroma compound profile of mature coconut water from tall variety through thermal treatment", <i>JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION</i> 13 (1) (2019) 277-286 - Kullananant, N, Siree Chaiseri, Yaowapa Lorjaroenphon, "The superiority of ultrapasteurization over conventional heat treatments regarding Riceberry beverage aroma", <i>JOURNAL OF FOOD SCIENCE</i> - (-) (2020) - นายณิชฎฐพล วัตนะกุล, Sumallika MORAKUL, Yaowapa Lorjaroenphon, Kriskamol Na Jom, "Integrative metabolomics-flavoromics to monitor dynamic changes of 'Nam Dok Mai' mango (<i>Mangifera indica</i> Linn) wine during fermentation and storage", <i>Food Bioscience</i> 35 (-) (2020) 100549-1-10 	
บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ ระดับชาติ <ul style="list-style-type: none"> - Md. Alamgir Kabir (MS student), Yaowapa Lorjaroenphon, "Identification of Volatile Aroma Compounds in Coconut Sugar", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 52 (2014) - นพวรรณ นุ่มศิริ, ธนวัตี หนึ่งดวงกมล, ขวัญทิพย์ สนธยาสาพร, สวรรินทร์ ทองแก้ว, Yaowapa Lorjaroenphon, "Effect of Moisture Content on Popping Properties of Sorghum", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 54 (2016) - ณิชฎฐนิชา กุลนันทน์, ภควรรณ มีศิริ, ธัญชนก ชานีโพบุลย์, มยุรา บุตรภักดี, Yaowapa Lorjaroenphon, "Identification of Volatile Aroma Compounds in Evaporated Coconut Milk Flavoring", การประชุมวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 54 (2016) ระดับนานาชาติ <ul style="list-style-type: none"> - 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 & Biology</i> (2007) - 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) - 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) - Yaowapa Lorjaroenphon, Md. Alamgir Kabir, Siree Chaiseri, "CHANGES IN CHEMICAL, PHYSICAL AND SENSORY PROPERTIES OF COCONUT PALM SUGAR DURING STORAGE", <i>7th SLIM for young</i> (2015) - 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 & Kasetsart University</i> (2016) 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางสาวเยาวภา หล่อเจริญผล	
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<ul style="list-style-type: none">- Tram Le Bao Hong, Yaowapa Lorjaroenphon, "Flavor Profile of Szechuan Pepper (<i>Zanthoxylum simulans</i>) and Its Impact as Flavor Enhancer", The 2016 International Conference on Food Properties (ICFP2016) (2016)- Natnicha Kullananant, Yaowapa Lorjaroenphon, "Characterization of Riceberry aroma by gas chromatography-olfactometry and descriptive sensory analysis", 2016 International Conference on Engineering and Natural Science – Summer Session (ICENS-Summer 2016) (2016)- Yaowapa Lorjaroenphon, Tram Hong Le Bao, Siree Chaiseri, "Salt Reduction in Fried Potato Sticks with the Addition of Szechuan Pepper (<i>Zanthoxylum simulans</i>)", The 2nd International Flavor and Fragrance Conference (2018)	
รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ	
<ul style="list-style-type: none">- รางวัลชมเชยผลงานทางวิชาการในการประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 52 สาขาอุตสาหกรรมเกษตร ประจำปี 2558 เรื่อง "Identification of Volatile Aroma Compounds in Coconut Sugar" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์- 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 Shafiur Rahman - Conference Chair)- 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	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2550 - 25 ตุลาคม 2563