

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<b>ชื่อ</b> นายณัฐดนัย หาญการสุจริต	
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> ศาสตราจารย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<b>การดำรงตำแหน่งบริหาร</b> ต.ค. 2565 - ก.ค. 2569 รองคณบดีฝ่ายวิจัยและนวัตกรรม คณะอุตสาหกรรมเกษตร	
<b>การศึกษา</b> B.S.(Food Science And Technology), Kasetsart University, Thailand, 2550 Ph.D (Food Science), Kasetsart University, Thailand, 2555 Post-Doctoral Fellowship, Tokyo University Of Marine Science And Technology, Japan, 2557 LL.B., Ramkhamhaeng University, Thailand, 2559 Barrister-at-law, Institute Of Legal Education (The Thai Bar Under The Royal Petronage), Thailand, 2562	
<b>สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ</b> Food Packaging, Biodegradable Packaging, Active packaging, Packaging Technology, Edible film	
<b>งานสอน</b> Beverage Product Development Bio-based Materials Processing Engineering in Packaging Food Packaging for Quality and Safety Food Packaging Technology Intensive Packaging and Material Technology Packaging Design for Beverages Packaging in Food Industry Packaging in Modern Way of Life Packaging Process Analysis Packaging Technology Systems Phase Transitions in Food Packaging Principles of Packaging Technology and Materials Professional Experiences in Pack. Technology Seminar Standards and Regulations in Packaging	
<b>โครงการวิจัย</b>	
ปี 2558-2560 การพัฒนาวัสดุบรรจุภัณฑ์ไบโอแอคทีฟจากฟิล์มโปรตีนร่วมกับนาโนเซลลูโลสสำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2557-2558 โครงการส่งเสริมการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ (Packaging) เพื่อเพิ่มมูลค่าการตลาด และโลจิสติกส์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากกระทรวงอุตสาหกรรม	
ปี 2558-2559 โครงการพัฒนาระบบข้อมูลเชิงลึกอุตสาหกรรมบรรจุภัณฑ์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม	
ปี 2559 การปรับปรุงคุณสมบัติของฟิล์มพอลิเมอร์ชีวฐานจากโปรตีนเวย์-เซลลูโลสเบลนด์โดยใช้สารพลาสติกไซเซอร์ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2559-2560 การพัฒนาบรรจุภัณฑ์จากพลาสติกชีวภาพสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแช่เยือกแข็ง-แช่เย็น ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาเศรษฐกิจจากฐานชีวภาพ (องค์การมหาชน)	
ปี 2559-2560 โครงการฐานข้อมูลเชิงลึกอุตสาหกรรมบรรจุภัณฑ์ ปี 2560 ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม	
ปี 2559-2560 โครงการส่งเสริมการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ (Packaging) เพื่อเพิ่มมูลค่าการตลาด และโลจิสติกส์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักโลจิสติกส์กรมอุตสาหกรรมพื้นฐานและการเหมืองแร่ กระทรวงอุตสาหกรรม	
ปี 2559-2562 การพัฒนาระบบบรรจุภัณฑ์และเทคโนโลยีเพื่อลดการสูญเสียและเพิ่มประสิทธิภาพทางโลจิสติกส์ในโซ่อุปทานผลิตผลสด ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากศูนย์นวัตกรรมเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	
ปี 2560 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์สำหรับส้มตำแห้งเยือกแข็งพร้อมน้ำปรุงรส ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0	
ปี 2560 การพัฒนาส้มตำแห้งเยือกแข็งพอดิต์ค่า ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0	
ปี 2560 การศึกษาการยืดอายุการเก็บรักษาขนมอบด้วยเทคโนโลยีการบรรจุ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท เอส แอนด์ พี ซินดิเคท จำกัด (มหาชน)	
ปี 2560 โครงการส่งเสริมการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ (Packaging) เพื่อเพิ่มมูลค่าการตลาด และโลจิสติกส์ ปี 2560 ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักโลจิสติกส์ กระทรวงอุตสาหกรรม	
ปี 2560-2561 โครงการพัฒนาระบบข้อมูลเชิงลึกอุตสาหกรรมบรรจุภัณฑ์ ปี 2561 ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม	
ปี 2560 การพัฒนาศักยภาพการผลิตผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ส้มตำแห้งเยือกแข็งพอดิต์ค่าสุภาพอุตสาหกรรม และการต่อยอดเชิงพาณิชย์ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นายณัฐดนัย หาญการสุจริต	สังกัด ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ปี 2560	ผลของสารพลาสติกไซโซเออร์ต่อความคงตัวและการปลดปล่อยสารต้านออกซิเดชันจากฟิล์มพอลิเมอร์ชีวฐาน ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2559-2560	การพัฒนาคอมพาวด์และฟิล์มพลาสติกชีวภาพเป็นบรรจุภัณฑ์แอคทีฟต้านออกซิเดชัน ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันพลาสติก กระทรวงอุตสาหกรรม
ปี 2561	การพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารแอคทีฟจากวัสดุชีวฐานเพื่อรักษาคุณภาพผลิตภัณฑ์น้ำมันบริโภคน้ำ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2561	โครงการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ (packaging) เพื่อเพิ่มมูลค่าทางการตลาดและโลจิสติกส์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากกองโลจิสติกส์ กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม
ปี 2561-2562	การพัฒนาบรรจุภัณฑ์แอคทีฟจากพลาสติกชีวภาพสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแช่เยือกแข็ง-แช่เย็น (ระยะที่ 2) ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาเศรษฐกิจจากฐานชีวภาพ (องค์การมหาชน)
ปี 2561-2562	การพัฒนาเปลือกแคบซูลจากวัสดุผสมสตาร์ชมันสำปะหลังและแป้งข้าวไทยสำหรับบรรจุโกลบอลส์ขั้วแห้ง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)
ปี 2560-2561	การจัดทำมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพอุตสาหกรรมพลาสติก สาขาพลาสติกชีวภาพ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)
ปี 2560-2561	โครงการการพัฒนาคอมพาวด์และบรรจุภัณฑ์แอคทีฟจากพลาสติกชีวภาพสำหรับด้านเชื้อจุลินทรีย์จากพืชสมุนไพรไทย ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากอุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิ สถาบันพลาสติก
ปี 2560-2561	โครงการพัฒนาระบบข้อมูลเชิงลึกอุตสาหกรรมบรรจุภัณฑ์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม
ปี 2561-2563	เมืองนวัตกรรมอาหารภาคกลาง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2563	การพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรและอาหาร ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข)
ปี 2563-2564	การพัฒนาและประเมินวิธีทดสอบวัสดุสัมผัสอาหาร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2563-2565	นวัตกรรมบรรจุภัณฑ์ยืดอายุอาหารจากพลาสติกชีวภาพสำหรับผลิตผลเกษตร ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และเบเกอรี่ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข)
ปี 2563-2565	หน่วยวิจัยเฉพาะทางเทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ฟังก์ชันขั้นสูงเพื่อเกษตรและอาหาร ภายใต้โครงการระบบผลิตและพัฒนาวิจัยขั้นสูงเพื่อสร้างความพร้อมในการแข่งขันด้านการเกษตรและอาหาร (ปีที่1) ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากพัฒนานักวิจัย (โครงการระบบผลิตและพัฒนาวิจัยขั้นสูงเพื่อสร้างความพร้อมในการแข่งขันด้านการเกษตรและอาหาร ปีที่1)
ปี 2564	การพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรและอาหาร ปี 2564 ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข)
ปี 2564	แพลตฟอร์มเร่งการเติบโตธุรกิจที่ใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเชิงลึก ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)
ปี 2564-2567	การสร้างมูลค่าพลาสติกชีวภาพด้วยนวัตกรรมบรรจุภัณฑ์เชิงฟังก์ชันสำหรับอาหาร (ทุนอัจฉริยภาพนักวิจัยรุ่นกลาง ปี 2564) ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)
ปี 2565-2566	การจัดการความรู้เพื่อพัฒนาระบบวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (ววน.) ด้านอุตสาหกรรมอาหารแห่งอนาคต ปี 2566 ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สกสว.)
ปี 2565-2566	การถ่ายทอดองค์ความรู้แนวทางปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับการเลี้ยงไหมอิตาลี เพื่อสนับสนุนการผลิตไหมสุกการยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนสิ่งทอและอาหาร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)
ปี 2565-2566	การพัฒนาบรรจุภัณฑ์พลาสติกชีวภาพจากสตาร์ชมันสำปะหลังดัดแปร ผสม PBAT ด้วยกระบวนการอัดรีดแบบเป่าฟิล์ม ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)
ปี 2565-2566	การพัฒนาบรรจุภัณฑ์พลาสติกชีวภาพฐานสตาร์ชมันสำปะหลังสำหรับการบรรจุอาหารแบบสุญญากาศ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)
ปี 2565-2566	การพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรและอาหาร ปี 2565 ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข)
ปี 2564-2565	นวัตกรรมการออกแบบสินค้าไลฟ์สไตล์จากกระดาษฝ้ายอินทรีย์ไซเคิลเคลือบสารตกแตงกันน้ำและกันไฟด้วยเทคนิคขึ้นรูปโมลเย็น ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สป.อว.)
ปี 2564-2566	โครงการระบบดิจิทัลเพื่อการบริหารจัดการเชิงรุกคลัสเตอร์เส้นใยธรรมชาติเพื่อการสร้างมูลค่าเพิ่มและยกระดับวิสาหกิจชุมชนไปสู่วิสาหกิจนวัตกรรม ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากกองทุนพัฒนาดิจิทัลเพื่อเศรษฐกิจและสังคม
ปี 2563-2565	หน่วยวิจัยเฉพาะทางเทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ฟังก์ชันขั้นสูงเพื่อเกษตรและอาหาร ภายใต้โครงการระบบผลิตและพัฒนาวิจัยขั้นสูงเพื่อสร้างความพร้อมในการแข่งขันด้านการเกษตรและอาหาร (ปีที่2) ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากพัฒนานักวิจัย (โครงการระบบผลิตและพัฒนาวิจัยขั้นสูงเพื่อสร้างความพร้อมในการแข่งขันด้านการเกษตรและอาหาร ปีที่2)
ปี 2565	การพัฒนาวัสดุนาโนคอมโพสิตจากพลาสติกชีวภาพสำหรับบรรจุภัณฑ์แอคทีฟ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2565	เทคโนโลยีเพิ่มสมรรถนะเชิงหน้าที่สำหรับบรรจุภัณฑ์อาหารจากพลาสติกชีวภาพ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2565	นวัตกรรมบรรจุภัณฑ์แอคทีฟจากพลาสติกชีวภาพที่มีประสิทธิภาพดูดซับออกซิเจน ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

**ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**

<p><b>ชื่อ</b> นายณัฐดนัย หาญการสุจริต</p> <p><b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> ศาสตราจารย์</p>	<p><b>สังกัด</b> ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ คณะอุตสาหกรรมเกษตร</p>
<p>ปี 2565 ผลของส่วนประกอบสารสกัดสาหร่ายผักกาดทะเล (<i>Ulva rigida</i>) ต่อคุณสมบัติฟิล์มเพื่อการพัฒนานวัตกรรมการบรรจุภัณฑ์ชีวฐาน ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2565 ผลของส่วนผสมพลาสติกชีวภาพต่อการไมเกรชัน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2565 สาหร่ายผักกาดทะเล (<i>Ulva rigida</i>): องค์ความรู้ความเป็นเลิศทางวิชาการและบูรณาการกระบวนการเพื่อการพัฒนานวัตกรรมการอาหารและบรรจุภัณฑ์แห่งอนาคต ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2565-2567 การพัฒนากระบวนการผลิตกรดแลคติกด้วยกระบวนการเฟอร์เมนเตชันและการโพลีเมอร์ไรซ์เซชันเพื่อพัฒนาพลาสติกชีวภาพพอลิแลคติกแอซิด (PLA) ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2565-2567 การพัฒนากระบวนการผลิตพลาสติกชีวภาพพอลิแลคติกแอซิด (PLA) จากชีวมวลทางการเกษตรและการใช้ประโยชน์เป็นบรรจุภัณฑ์ในอุตสาหกรรมประมง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2565-2567 นวัตกรรมพอลิเมอร์ปลดปล่อยสารระเหยเพื่อเสริมคุณสมบัติเชิงหน้าที่ของบรรจุภัณฑ์อาหารฐาน PLA สำหรับผลิตภัณฑ์ประมง ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2565-2567 บรรจุภัณฑ์พอลิแลคติกแอซิดปลดปล่อยสารระเหยจากชีวมวลไทยสำหรับยืดอายุผลิตภัณฑ์ประมง ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2566 เทคโนโลยีดัดแปลงโมเลกุลพลาสติกชีวภาพทางเคมีเพื่อสร้างพอลิเมอร์ฟังก์ชันสำหรับการบรรจุอาหารแบบแอคทีฟ ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2566 เทคโนโลยีดัดแปลงสภาพโมเลกุลพลาสติกชีวภาพเชิงฟังก์ชันสำหรับการผลิตบรรจุภัณฑ์อาหารขั้นสูง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2566 ระบบผลิตและพัฒนานวัตกรรมขั้นสูงเพื่อสร้างความพร้อมในการแข่งขันด้านการเกษตรและอาหาร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2566 หน่วยวิจัยเฉพาะทางเทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ฟังก์ชันขั้นสูงเพื่อเกษตรและอาหาร ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2565-2567 การถ่ายทอดเทคโนโลยีและสร้างระบบที่เลี้ยงนวัตกรรมการอาหารสัตว์เลี้ยงพรีเมียม เพื่อการขับเคลื่อนธุรกิจอาหารสัตว์เลี้ยงมูลค่าสูงในระดับนานาชาติ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข)</p> <p>ปี 2566-2567 การจัดการความรู้เพื่อพัฒนาระบบวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (ววน.) ด้านอุตสาหกรรมอาหารแห่งอนาคต ปี 2 ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สกสว.)</p> <p>ปี 2566-2567 โครงการการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารมูลค่าสูง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข)</p> <p>ปี 2566-2568 การเพิ่มมูลค่าเศษแคปซูลเจลาตินเหลือทิ้งโดยการพัฒนาเป็นฟิล์มแอคทีฟที่ย่อยสลายได้ที่มีส่วนร่วมของสารสกัดไบโอะแคโรทีน (ทุนพัฒนาศักยภาพในการทำงานวิจัยของอาจารย์รุ่นใหม่ ปี 2566) ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)</p> <p>ปี 2567-2568 การขับเคลื่อนอุตสาหกรรมอาหารมูลค่าสูงด้วยการเชื่อมช่องว่างตลอดห่วงโซ่คุณค่าในการถ่ายทอดงานวิจัยสู่การใช้ประโยชน์ในภาคธุรกิจ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข)</p> <p>ปี 2567-2568 โครงการการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารมูลค่าสูง ปี 2567 ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข)</p> <p>ปี 2567-2568 เทคโนโลยีเคลือบสารสะท้อนน้ำบนพลาสติกชีวภาพฐานสตาร์ซมันส์สำหรับพัฒนาเสื่อถนอมแบบใช้แล้วทิ้ง ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)</p> <p>ปี 2567 การเตรียมฟิล์มพลาสติกชีวภาพจากสาหร่ายพวงองุ่นเหลือทิ้งสำหรับงานด้านบรรจุภัณฑ์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2567 การพัฒนาบรรจุภัณฑ์แอคทีฟแบบมัลติฟังก์ชันและความเสถียรของสารออกฤทธิ์ในพอลิเมอร์ชีวภาพภายใต้การกักเก็บ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2567 การสร้างสมรรถนะเชิงหน้าที่แบบมัลติฟังก์ชันในพอลิเมอร์ชีวภาพเพื่อพัฒนาบรรจุภัณฑ์ยืดอายุอาหารที่มีหลายส่วนประกอบ ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2567 เทคโนโลยีคอมพาวด์คอมพาวด์สารต้านจุลินทรีย์ในพลาสติกชีวภาพพอลิเอสเทอร์สำหรับบรรจุภัณฑ์ยืดอายุอาหาร ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2567 เทคโนโลยีเพิ่มสมรรถนะเชิงหน้าที่ขั้นสูงสำหรับบรรจุภัณฑ์อาหารต้านจุลินทรีย์จากพลาสติกชีวภาพ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2567 หน่วยบ่มเพาะการวิจัยเฉพาะทางด้านผลิตภัณฑ์อาหารอนาคตจากวัตถุดิบสัตว์น้ำ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2567-2570 ระบบการพัฒนาศักยภาพการวิจัยขั้นสูงเพื่อการแข่งขันด้านการเกษตรและอาหาร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2567-2570 หน่วยวิจัยเฉพาะทางเทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ฟังก์ชันขั้นสูงเพื่อเกษตรและอาหาร ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p>	

**บทความวิจัยในวารสารวิชาการ**

ระดับชาติ

- Nathdanai Harnkarnsujarit, "Modified atmosphere packaging and controlled atmosphere packaging", Food Focus Thailand 10 (109) (2015) 40-43

ระดับนานาชาติ

**ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**

<b>ชื่อ</b> นายณัฐดนัย หาญการสุจริต	
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> ศาสตราจารย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ คณะอุตสาหกรรมเกษตร

  

- Nathdanai Harnkarnsujarit, Sanguansri Charoenrein, "Effect of water activity on sugar crystallization and beta-carotene stability of freeze-dried mango powder", *Journal of Food Engineering* 105 (4) (2011) 592-598
- Nathdanai Harnkarnsujarit, Sanguansri Charoenrein, "Influence of collapsed structure on stability of beta-carotene in freeze-dried mangoes", *Food Research International* 44 (10) (2011) 3188-3194
- Nathdanai Harnkarnsujarit, Sanguansri Charoenrein, Y.H. Roos, "Microstructure formation of maltodextrin and sugar matrices in freeze-dried systems", *Carbohydrate Polymers* 88 (2) (2012) 734-742
- Nathdanai Harnkarnsujarit, Sanguansri Charoenrein, Y.H. Roos, "Porosity and Water Activity Effects on Stability of Crystalline beta-Carotene in Freeze-Dried Solids", *Journal of Food Science* 77 (11) (2012) E313-E320
- Nathdanai Harnkarnsujarit, Sanguansri Charoenrein, Y.H. Roos, "Reversed Phase HPLC Analysis of Stability and Microstructural Effects on Degradation Kinetics of beta-Carotene Encapsulated in Freeze-Dried Maltodextrin-Emulsion Systems", *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 60 (38) (2012) 9711-9718
- Nathdanai Harnkarnsujarit, M. Nakajima, K. Kawai, M. Watanabe, T. Suzuki, "Thermal Properties of Freeze-Concentrated Sugar-Phosphate Solutions", *Food Biophysics* 9 (3) (2014) 213-218
- Nathdanai Harnkarnsujarit, Assistant Professor Kiyoshi Kawai, Professor Toru Suzuki, "Effects of Freezing Temperature and Water Activity on Microstructure, Color, and Protein Conformation of Freeze-Dried Bluefin Tuna (*Thunnus orientalis*)", *Food and Bioprocess Technology* 8 (4) (2015) 916-925
- Nathdanai Harnkarnsujarit, Kawai, Kiyoshi, Suzuki, Toru, "Impacts of freezing and molecular size on structure, mechanical properties and recrystallization of freeze-thawed polysaccharide gels", *LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY* 68 (-) (2016) 190-201
- Nathdanai Harnkarnsujarit, Kawai, K, Watanabe, M, Suzuki, T, "Effects of freezing on microstructure and rehydration properties of freeze-dried soybean curd", *JOURNAL OF FOOD ENGINEERING* 184 (-) (2016) 10-20
- Thiti Kaisone, Nathdanai Harnkarnsujarit, Thanawadee Leejarkpai, Tarinee Nampitch, "Mechanical and Thermal Properties of Toughened PLA Composite Foams with Modified Coconut Fiber", *Applied Mechanics and Materials* 851 ("\_) (2016) 179-185
- Fongin, Suwalee, Kiyoshi Kawai, Nathdanai Harnkarnsujarit, YoshioHagura, "Effects of water and maltodextrin on the glass transition temperature of freeze-dried mango pulp and an empirical model to predict plasticizing effect of water on dried fruits", *JOURNAL OF FOOD ENGINEERING* 210 (-) (2017) 91-97
- Nathdanai Harnkarnsujarit, Li, Y, "Structure-property modification of microcrystalline cellulose film using agar and propylene glycol alginate", *JOURNAL OF APPLIED POLYMER SCIENCE* 134 (47) (2017)
- Prakrit Sukyai, ปรีชา อนงค์จรยา, นภสร บุญยะวุฒกุล , คุณชัย คงสินธุ์ , Nathdanai Harnkarnsujarit, UDOMLAK SUKATTA, Rungsinee Sothornvit, Rungsima Chollakup, "Effect of cellulose nanocrystals from sugarcane bagasse on whey protein isolate-based films", *Food Research International* 107 (-) (2018) 528-535
- Fongin, S., Alvino Granados, A.E., Nathdanai Harnkarnsujarit, Hagura, Y., Kawai, K., "Effects of maltodextrin and pulp on the water sorption, glass transition, and caking properties of freeze-dried mango powder", *Journal of Food Engineering* 247 (-) (2019) 95-103
- Panrong, T., Thomas Karbowiak, Nathdanai Harnkarnsujarit, "Thermoplastic starch and green tea blends with LLDPE films for active packaging of meat and oil-based products", *Food Packaging and Shelf Life* 21 (-) (2019)
- เกดประวีณ อ้นตระกูล, Nathdanai Harnkarnsujarit, "Effects of plasticizers on water sorption and aging stability of whey protein/carboxy methyl cellulose films", *Journal of Food Engineering* 272 (-) (2020) 109809-1-11
- เนตรชนก กิมบัวทอง, PATTARIN LEELAPHIWAT, Nathdanai Harnkarnsujarit, "Inhibition of melanosis and microbial growth in Pacific white shrimp (*Litopenaeus vannamei*) using high CO2 modified atmosphere packaging", *Food Chemistry* 312 (-) (2020) 126114-1-11
- เกดประวีณ อ้นตระกูล, Rangrong Yoksan, Amporn Sane, Nathdanai Harnkarnsujarit, "Effects of pea protein on properties of cassava starch edible films produced by blown-film extrusion for oil packaging", *Food Packaging and Shelf-life* 24 (-) (2020) 1-100480-11
- Theeraphorn Panrong, Prof.Thomas Karbowiak, Nathdanai Harnkarnsujarit, "Effects of acetylated and octenyl-succinated starch on properties and release of green tea compounded starch/LLDPE blend films", *Journal of Food Engineering* 284 (-) (2020) 1-110057-11
- พรรณวิภา วงษ์พันธุ์, Nathdanai Harnkarnsujarit, "Characterization of starch, agar and maltodextrin blends for controlled dissolution of edible films", *International Journal of Biological Macromolecules* 156 (-) (2020) 80-93
- ธนภรณ์ชาติกิจอนันต์, Nathdanai Harnkarnsujarit, "Development of nitrite compounded starch-based films to improve color and quality of vacuum-packaged pork", *Food Packaging and Shelf Life* 25 (-) (2020) 100521-1-11
- Rungsima Chollakup, ศิริประภา ผ่องบุรุษ, วัฒนา บุญสง, Nattaporn Khanonkon, คุณชัย คงสินธุ์, Rungsinee Sothornvit, Prakrit Sukyai, UDOMLAK SUKATTA, Nathdanai Harnkarnsujarit, "Antioxidant and antibacterial activities of cassava starch and whey protein blend films containing rambutan peel extract and cinnamon oil for active packaging", *LWT- Food Science and Technology* 130 (-) (2020) 109573-1-10
- อัจฉรวรรณ ศรีษา, Nathdanai Harnkarnsujarit, "Antifungal films from trans-cinnamaldehyde incorporated poly(lactic acid) and poly(butylene adipate-co-terephthalate) for bread packaging", *Food Chemistry* 333 (-) (2020) 127537-1-13
- Piyawanee Jariyasakoolroj, PATTARIN LEELAPHIWAT, Nathdanai Harnkarnsujarit, "Advances in research and development of bioplastic for food packaging", *Journal of the Science of Food and Agriculture* 100 (14) (2020) 5032-5045

**ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**

<b>ชื่อ</b> นายณัฐดนัย หาญการสุจริต	
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> ศาสตราจารย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<ul style="list-style-type: none"> <li>- อรุชิตา ชำคณกุล , ธนพร เสน่ห์ลักษณ์, Nathdanai Harnkarnsujarit, "Active meat packaging from thermoplastic cassava starch containing sappan and cinnamon herbal extracts via LLDPE blown-film extrusion", Food Packaging and Shelf Life 26 (-) (2020) 100557</li> <li>- PATTARIN LEELAPHIWAT, Nuchapat Chanasinphawatkun, Kanokwan Prompa, Nathdanai Harnkarnsujarit, "Properties and release kinetics of pine bark incorporated agar and carrageenan film", International Journal of Food Science and Technology 55 (11) (2020) 3392-3402</li> <li>- Thitarat Phininitisatra, Nathdanai Harnkarnsujarit, "Development of starch-based peelable coating for edible packaging", International Journal of Food Science and Technology 56 (1) (2021) 321-329</li> <li>- Tanaporn Chatkitanan, Nathdanai Harnkarnsujarit, "Effects of nitrite incorporated active films on quality of pork", Meat Science 172 (-) (2021) 108367-1-8</li> <li>- Jane Wangprasertkul, Rinlapas Siriwattanapong, Nathdanai Harnkarnsujarit, "Antifungal packaging of sorbate and benzoate incorporated biodegradable films for fresh noodles", Food Control 123 (-) (2021) 107763</li> <li>- UDOMLAK SUKATTA, Prapassorn Rugthaworn, Nattaporn Khanookon, Pariya Anongjanya, คุณิษฎ์ คงสิน, Prakrit Sukyai, Nathdanai Harnkarnsujarit, Rungsinee Sothornvit, Rungsima Chollakup, "Rambutan (Nephelium lappaceum) peel extract: Antimicrobial and antioxidant activities and its application as a bioactive compound in whey protein isolate film.", Songklanakarin Journal of Science and Technology 43 (1) (2021) 37-44</li> <li>- Yeyen Laorenza, Nathdanai Harnkarnsujarit, "Carvacrol, citral and <math>\alpha</math>-terpineol essential oil incorporated biodegradable films for functional active packaging of Pacific white shrimp", Food Chemistry 363 (-) (2021) 130252</li> <li>- กัทรานิชฎ์ กลิ่นมลาย., อัจฉรวรรณ ศรีษา, Yeyen Laorenza, วรวิณี เกตุคง, Nathdanai Harnkarnsujarit, "Antifungal and plasticization effects of carvacrol in biodegradable poly (lactic acid) and poly (butylene adipate terephthalate) blend films for bakery packaging", LWT 152 (-) (2021) 112356</li> <li>- พรรณวิภา วงษ์พันธ์ุ, Nathdanai Harnkarnsujarit, "Edible packaging from hydroxypropyl thermoplastic cassava starch, agar and maltodextrin blends produced by cast extrusion", International Journal of Food Science and Technology 56 (2) (2021) 762-772</li> <li>- Phothisarattana, D, Wongphan, P, Promhuad, K, Promsorn, J, Nathdanai Harnkarnsujarit, "Biodegradable Poly(Butylene Adipate-Co-Terephthalate) and Thermoplastic Starch-Blended TiO<sub>2</sub> Nanocomposite Blown Films as Functional Active Packaging of Fresh Fruit", POLYMERS 13 (23) (2021)</li> <li>- Wattinee Katekhong, Wongphan, P, Klinmalai, P, Nathdanai Harnkarnsujarit, "Thermoplastic starch blown films functionalized by plasticized nitrite blended with PBAT for superior oxygen barrier and active biodegradable meat packaging", FOOD CHEMISTRY 374 (-) (2022)</li> <li>- Kiattichai Wadaugsorn, Panrong, T, Wongphan, P, Nathdanai Harnkarnsujarit, "Plasticized hydroxypropyl cassava starch blended PBAT for improved clarity blown films: Morphology and properties", Industrial Crops and Products 176 (-) (2022) 114311</li> <li>- Nattaporn Khanookon, Prapassorn Rugthaworn, Kunat Kongsin, Prakrit Sukyai, Nathdanai Harnkarnsujarit, Rungsinee Sothornvit, Rungsima Chollakup, UDOMLAK SUKATTA, "Enhanced antimicrobial effectiveness of synergistic mixtures of rambutan peel extract and cinnamon essential oil on food spoilage bacteria and bio-based food packaging", Journal of Food Safety 42 (3) (2022) e12976-1-13</li> <li>- Phothisarattana, D., Wongphan, P., Promhuad, K., Promsorn, J., Nathdanai Harnkarnsujarit, "Blown film extrusion of PBAT/TPS/ZnO nanocomposites for shelf-life extension of meat packaging", Colloids and Surfaces B: Biointerfaces 214 (-) (2022)</li> <li>- Wongphan, P., Panrong, T., Nathdanai Harnkarnsujarit, "Effect of different modified starches on physical, morphological, thermomechanical, barrier and biodegradation properties of cassava starch and polybutylene adipate terephthalate blend film", Food Packaging and Shelf Life 32 (-) (2022)</li> <li>- Phothisarattana, D., Nathdanai Harnkarnsujarit, "Characterisations of cassava starch and poly(butylene adipate-co-terephthalate) blown film with silicon dioxide nanocomposites", International Journal of Food Science and Technology 57 (8) (2022) 5078-5089</li> <li>- Promsorn, J., Nathdanai Harnkarnsujarit, "Pyrogallol loaded thermoplastic cassava starch based films as bio-based oxygen scavengers", Industrial Crops and Products 186 (-) (2022)</li> <li>- Phothisarattana, D., Nathdanai Harnkarnsujarit, "Migration, aggregations and thermal degradation behaviors of TiO<sub>2</sub> and ZnO incorporated PBAT/TPS nanocomposite blown films", Food Packaging and Shelf Life 33 (-) (2022)</li> <li>- Promsorn, J., Nathdanai Harnkarnsujarit, "Oxygen absorbing food packaging made by extrusion compounding of thermoplastic cassava starch with gallic acid", Food Control 142 (-) (2022)</li> <li>- Yeyen Laorenza, Vane Chonhenchob, NATTINEE BUMBUDSANPHAROKE, Weerachet Jittanit, Sudathip Sae-tan, Chitsiri Thongson Rachtanapun, Wasaporn Preteseille Chanput, Suvimol Charoensiddhi, อัจฉรวรรณ ศรีษา, ขวัญชาติ พรหมชาติ, พรรณวิภา วงษ์พันธ์ุ, Nathdanai Harnkarnsujarit, "Polymeric Packaging Applications for Seafood Products: Packaging-Deterioration Relevance, Technology and Trends", Polymers 14 (18) (2022) 3706-1-26</li> <li>- Horman San, Yeyen Laorenza, Ehsan Behzadfar, Uruchaya Sonchaeng, Kiattichai Wadaugsorn, Janenutch Sodsai, Thitiporn Kaewpetch, ขวัญชาติ พรหมชาติ, อัจฉรวรรณ ศรีษา, พรรณวิภา วงษ์พันธ์ุ, Nathdanai Harnkarnsujarit, "Functional Polymer and Packaging Technology for Bakery Products", Polymers 14 (18) (2022)</li> <li>- อัจฉรวรรณ ศรีษา, ขวัญชาติ พรหมชาติ, Horman San, Yeyen Laorenza, พรรณวิภา วงษ์พันธ์ุ, Kiattichai Wadaugsorn, Janenutch Sodsai, Thitiporn Kaewpetch, กิตติชัย ดันสิน, Nathdanai Harnkarnsujarit, "Antibacterial, Antifungal and Antiviral Polymeric Food Packaging in Post-COVID-19 Era", Polymers 14 (19) (2022)</li> </ul>	

**ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**

<b>ชื่อ</b> นายณัฐดนัย หาญการสุจริต	<b>สังกัด</b> ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> ศาสตราจารย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ขวัญชาติ พรหมสวัสดิ์, อัจฉราวรรณ ศรีษา, Horman San, Yeyen Laorenza, พรรณวิภา วงษ์พันธุ์, Janenutch Sodsai, กิตติชัย ต้นสิน, Phannaphat Phromphen, Nawarat Chartvivatpornchai, Phurit Ngoenchai, Nathdanai Harnkarnsujarit, "Applications of Hemp Polymers and Extracts in Food, Textile and Packaging: A Review", <i>Polymers</i> 14 (20) (2022)</li> <li>- ซานนท์ วิชาญรัตน์, Pran Hanthanon, Sumate Ouipanich, Nathdanai Harnkarnsujarit, ศ.รัตนวรรณ มกรพันธุ์, Tarinee Nampitch, "Blending HDPE with biodegradable polymers using modified natural rubber as a compatibilizing agent: mechanical, physical, chemical, thermal and morphological properties", <i>Polymer Bulletin</i> - (-) (2022) 1-6</li> <li>- PATTARIN LEELAPHIWAT, ชยณัฐ เพชรปานกัน, ปภาวิน ศิริโพธิ์, NATTINEE BUMBUDSANPHAROKE, Nathdanai Harnkarnsujarit, "Effects of nisin and EDTA on morphology and properties of thermoplastic starch and PBAT biodegradable films for meat packaging", <i>Food Chemistry</i> 369 (-) (2022) 130956-1</li> <li>- NATTINEE BUMBUDSANPHAROKE, พรรณวิภา วงษ์พันธุ์, ขวัญชาติ พรหมสวัสดิ์, PATTARIN LEELAPHIWAT, Nathdanai Harnkarnsujarit, "Morphology and permeability of bio-based poly(butylene adipate-co-terephthalate) (PBAT), poly(butylene succinate) (PBS) and linear low-density polyethylene (LLDPE) blend films control shelf-life of packaged bread", <i>Food Control</i> 132 (-) (2022) 108541</li> <li>- Phanwipa Wongphan, Maturin Khowthong, Thanalee Supatrawiporn, Nathdanai Harnkarnsujarit, "Novel edible starch films incorporating papain for meat tenderization", <i>Food Packaging and Shelf Life</i> 31 (-) (2022)</li> <li>- "Uruchaya Sonchaeng, Promsorn, J., NATTINEE BUMBUDSANPHAROKE, Vane Chonhenchob, Sablani, S.S., Nathdanai Harnkarnsujarit, "Polyesters Incorporating Gallic Acid as Oxygen Scavenger in Biodegradable Packaging", <i>Polymers</i> 14 (23) (2022)</li> <li>- Promhuad, K., NATTINEE BUMBUDSANPHAROKE, Kiattichai Wadaugsorn, "Uruchaya Sonchaeng, Nathdanai Harnkarnsujarit, "Maltol-Incorporated Acetylated Cassava Starch Films for Shelf-Life-Extension Packaging of Bakery Products", <i>Polymers</i> 14 (24) (2022)</li> <li>- Sandhya Alice Varghese, Hari Krishnan Pulikkalparambil, Khwanchat Promhuad, Atcharawan Srisa, Yeyen Laorenza, Lerpong Jarupan, Tarinee Nampitch, Vane Chonhenchob, Nathdanai Harnkarnsujarit, "Renovation of Agro-Waste for Sustainable Food Packaging: A Review", <i>Polymers</i> 15 (3) (2023)</li> <li>- Hari Krishnan Pulikkalparambil, Sandhya Alice Varghese, Vane Chonhenchob, Tarinee Nampitch, Lerpong Jarupan, Nathdanai Harnkarnsujarit, "Recent Advances in Natural Fibre-Based Materials for Food Packaging Applications", <i>Polymers</i> 15 (6) (2023)</li> <li>- Wongphan, P., Nerayun, C., Nathdanai Harnkarnsujarit, "Enhanced compatibility and functionality of thermoplastic cassava starch blended PBAT blown films with erythorbate and nitrite", <i>Food Chemistry</i> 420 (2023)</li> <li>- Wongphan, P., Nampanya, P., Chakpha, W., Promhuad, K., Laorenza, Y., PATTARIN LEELAPHIWAT, NATTINEE BUMBUDSANPHAROKE, Janenutch Sodsai, Lorenzo, J.M., Nathdanai Harnkarnsujarit, "Lesser galangal (<i>Alpinia officinarum</i> Hance) essential oil incorporated biodegradable PLA/PBS films as shelf-life extension packaging of cooked rice", <i>Food Packaging and Shelf Life</i> 37 (2023)</li> <li>- NATTINEE BUMBUDSANPHAROKE, Nathdanai Harnkarnsujarit, Busarin Chongcharoenyanon, Kwon, S., Ko, S., "Enhanced properties of PBAT/TPS biopolymer blend with CuO nanoparticles for promising active packaging", <i>Food Packaging and Shelf Life</i> 37 (2023)</li> <li>- NATTINEE BUMBUDSANPHAROKE, Busarin Chongcharoenyanon, Nathdanai Harnkarnsujarit, Seongyoung Kwon, Seonghyuk Ko, "Effect of food simulants on stability of copper oxide in bionanocomposite food packaging film", <i>Packaging Technology and Science</i> 36 (8) (2023) 657-665</li> <li>- Honorine Gonon, Atcharawan Srisa, Khwanchat Promhuad, Vane Chonhenchob, NATTINEE BUMBUDSANPHAROKE, Lerpong Jarupan, Nathdanai Harnkarnsujarit, "PLA thermoformed trays incorporated with cinnamaldehyde and carvacrol as active biodegradable bakery packaging", <i>Food Packaging and Shelf Life</i> 38 (-) (2023)</li> <li>- Elisa Iribarren, Phanwipa Wongphan, NATTINEE BUMBUDSANPHAROKE, Vane Chonhenchob, Lerpong Jarupan, Nathdanai Harnkarnsujarit, "Thermoplastic agar blended PBAT films with enhanced oxygen scavenging activity", <i>Food Bioscience</i> 54 (-) (2023)</li> <li>- Laorenza, Y., Nathdanai Harnkarnsujarit, "Ginger oil and lime peel oil loaded PBAT/PLA via cast-extrusion as shrimp active packaging: Microbial and melanosis inhibition", <i>Food Packaging and Shelf Life</i> 38 (2023)</li> <li>- Varghese, S.A., Phothisarattana, D., Srisa, A., Laorenza, Y., Lerpong Jarupan, NATTINEE BUMBUDSANPHAROKE, Vane Chonhenchob, Nathdanai Harnkarnsujarit, "Novel eco-friendly antimicrobial UV-blocking PBAT/PBS/TiO2 nanocomposite films for improved shelf-life of bananas", <i>Food Bioscience</i> 55 (2023)</li> <li>- Pulikkalparambil, H., Phothisarattana, D., Promhuad, K., Nathdanai Harnkarnsujarit, "Effect of silicon dioxide nanoparticle on microstructure, mechanical and barrier properties of biodegradable PBAT/PBS food packaging", <i>Food Bioscience</i> 55 (2023)</li> <li>- Promhuad, K., Phothisarattana, D., Laorenza, Y., NATTINEE BUMBUDSANPHAROKE, Nathdanai Harnkarnsujarit, "Zinc oxide enhanced the antibacterial efficacy of biodegradable PBAT/PBS nanocomposite films: Morphology and food packaging properties", <i>Food Bioscience</i> 55 (2023)</li> <li>- San, H., Nathdanai Harnkarnsujarit, "Sulfite incorporated thermoplastic cassava starch blended PBAT blown films as antimicrobial and antibrowning packaging", <i>Industrial Crops and Products</i> 206 (2023)</li> <li>- Thitiporn Kaewpetch, Pratumang, A., Suwarak, S., Wongphan, P., Promhuad, K., PATTARIN LEELAPHIWAT, NATTINEE BUMBUDSANPHAROKE, Lorenzo, J.M., Nathdanai Harnkarnsujarit, "Ylang-ylang (<i>Cananga odorata</i>) essential oils with flora odorants enhanced active function of biodegradable polyester films produced by extrusion", <i>Food Bioscience</i> 51 (2023)</li> <li>- Wongphan, P., Promhuad, K., Srisa, A., Laorenza, Y., Oushapjalanchai, C., Nathdanai Harnkarnsujarit, "Unveiling the Future of Meat Packaging: Functional Biodegradable Packaging Preserving Meat Quality and Safety", <i>Polymers</i> 16 (9) (2024)</li> </ul>	

**ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**

<p><b>ชื่อ</b> นายณัฐดนัย หาญการสุจริต</p>	
<p><b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> ศาสตราจารย์</p>	<p><b>สังกัด</b> ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ คณะอุตสาหกรรมเกษตร</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- NATTINEE BUMBUDSANPHAROKE, Rineta Pertiwi Nurhadi, Busarin Chongcharoenyanon, Seongyoung Kwon, Nathdanai Harnkarnsujarit, Seonghyuk Ko, "Effect of migration on the functionality of zinc oxide nanoparticle in polybutylene adipate terephthalate/thermoplastic starch films: A food simulant study", International Journal of Biological Macromolecules 263 (-) (2024) 1-13</li> <li>- Pothinuch, P., Promsorn, J., Sablani, S.S., Nathdanai Harnkarnsujarit, "Antioxidant release, morphology and packaging properties of gallic acid incorporated biodegradable PBAT blended PBS active packaging", Food Packaging and Shelf Life 43 (2024)</li> <li>- พุทธายะ กำเนิดศิริ, ศศิณา สันประเสริฐ, Jantana Praiboon, Anusorn Seubsai, Wanchat Sirisarn, ผศ.ดร. จักรสุมา พงศ์เศรษฐกุล, Nathdanai Harnkarnsujarit, รศ.ดร. สาโรจน์ รอดคิน, Supatra Karnjanapratum, ผศ.ดร. สามารถ สายอุดม, Passakorn Kingwascharapong, "Characterization of Cha-Kram leaf extract powder using ultrasound-assisted extraction and its application in gelatin-based film as biodegradable active film", Future Foods 10 (-) (2024) 100419</li> <li>- Nuamduang, P., Winotapun, C., Nathdanai Harnkarnsujarit, Sungdech, P., Issaraseree, Y., PATTARIN LEELAPHIWAT, "Regulating gas transmission rates in microperforated polybutylene succinate films for modified atmosphere packaging of bananas", Food Packaging and Shelf Life 45 (-) (2024)</li> <li>- Promhuad, K., Nathdanai Harnkarnsujarit, "Volatile release antibacterial and antifungal biodegradable packaging: Effects of ethyl maltol and maltol blended polyester via cast-extrusion", Food Bioscience 62 (2024)</li> <li>- Srisa, A., Nathdanai Harnkarnsujarit, "Polyethylene glycol enhanced antibacterial activity of EDTA and ethyl maltol blended PLA against Staphylococcus aureus for biodegradable active packaging", Food Bioscience 62 (2024)</li> <li>- Nattadon Rungruangkitkrai, Phannaphat Phromphen, Nawarat Chartvivatpornchai, Srisa, A., Laurenza, Y., Wongphan, P., Nathdanai Harnkarnsujarit, "Water Repellent Coating in Textile, Paper and Bioplastic Polymers: A Comprehensive Review", Polymers 16 (19) (2024)</li> <li>- Wongphan, P., Nerin, C., Nathdanai Harnkarnsujarit, "Modifying Cassava Starch via Extrusion with Phosphate, Erythorbate and Nitrite: Phosphorylation, Hydrolysis and Plasticization", Polymers 16 (19) (2024)</li> <li>- Promhuad, K., Ebel, L., Nathdanai Harnkarnsujarit, "Thermoplastic starch/poly(butylene adipate-co-terephthalate) blown film with maltol and ethyl maltol preserving cake quality: Morphology and antimicrobial function", Food Chemistry 464 (2025)</li> <li>- Promhuad, K., Nathdanai Harnkarnsujarit, "Effects of ethyl maltol on properties of starch-based active packaging: Morphology, volatile release and mold inhibition", Food Control 167 (2025)</li> </ul>	
<p><b>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</b></p> <p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Thiti Kaisone, Nathdanai Harnkarnsujarit, Thanawadee Leejarkpai, Tarinee Nampitch, "The Mechanical and Thermal Properties of Toughened PLA Composite Foams with Modified Coconut Fiber", the International Conference on Advanced Materials, Structures and Mechanical Engineering (ICAMSME 2016) (2016)</li> <li>- ปรียา อนงค์จรรยา, Prakrit Sukyai, Nathdanai Harnkarnsujarit, วิศว์พงษ์ วุฒิพูนันท์, กุลสตรี แซ่หลี่, UDOMLAK SUKATTA, Rungsinee Sothornvit, Rungsima Chollakup, "Effect of cellulose nanocrystals from sugarcane bagasse on properties of whey protein isolate based films", The 6th International Symposium on Food Packaging-Scientific Developments Supporting Safety and Innovation (2016)</li> <li>- UDOMLAK SUKATTA, Prapassorn Rugthaworn, Nattaporn Khanoonkon, Prakrit Sukyai, ปรียา อนงค์จรรยา, คุณัญญ์ คงสินธุ์, Nathdanai Harnkarnsujarit, Rungsinee Sothornvit, Rungsima Chollakup, "ANTIOXIDANT ACTIVITIES OF RAMBUTAN PEEL EXTRACT AND ITS APPLICATION IN WHEY PROTEIN FILM", ASEAN Bioenergy and Bioeconomy Conference 2018 (ABB 2018) (2018)</li> <li>- อัจฉรวารรณ ศรีษา, Nathdanai Harnkarnsujarit, "Development of bioplastic active packaging to inhibit fungal growth in bakery product using cast-extrusion", The 22nd Food Innovation Asia Conference 2020 (FIAC 2020) (2020)</li> <li>- NATTINEE BUMBUDSANPHAROKE, Busarin Chongcharoenyanon, Nathdanai Harnkarnsujarit, Seongyoung Kwon, Seonghyuk Ko, "Effect of food simulants on CuONP stability in bionanocomposite food packaging film", 31st IAPRI Member Conference on Packaging (2023)</li> </ul>	
<p><b>อนุสิทธิบัตร</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2561 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์สัมผัสสำเร็จรูปพร้อมทานในรูปแบบขนมขบเคี้ยว" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> </ul>	
<p><b>รางวัลประกาศเกียรติคุณ/เชิดชูเกียรติการวิจัย</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1st place winning of Doctoral Thesis Contest ประจำปี 2555 จาก สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย</li> <li>- รางวัลวิทยานิพนธ์ดีเด่นระดับปริญญาเอก สาขาวิทยาศาสตร์ชีวภาพ ประจำปี 2555 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> <li>- 1st place winner Poster competition at FIAC 2017 ประจำปี 2560 จาก Food Science and Technology Association of Thailand via Food Innovation Asia Conference 2017</li> <li>- Honorable mention Poster competition FIAC 2018 ประจำปี 2561 จาก Food Science and Technology Association of Thailand via Food Innovation Asia Conference 2018</li> <li>- KU Research Star ประจำปี 2559 สาขาเกษตรศาสตร์ ประจำปี 2561 จาก สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> </ul>	

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<b>ชื่อ</b> นายณัฐดนัย หาญการสุจริต	
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b> ศาสตราจารย์	<b>สังกัด</b> ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<ul style="list-style-type: none"><li>- Outstanding Poster Award สาขาเกษตรศาสตร์ ประจำปี 2561 จาก International Conference of Agriculture and Natural Resources (ANRES 2018)</li><li>- 1st place winner Poster competition at FIAC 2020 สาขาเกษตรศาสตร์ ประจำปี 2563 จาก Food Science and Technology Association of Thailand via Food Innovation Asia Conference 2020</li></ul>	
<b>รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- รางวัลชนะเลิศ และรางวัล Grand Prize โครงการประกวดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ระดับนิสิตนักศึกษา ครั้งที่ 5 : AI KU-KCG Innovation Contest 2016 Healthy Value Chain ประเภท Food for Chic (NCDs Food) ประจำปี 2560 เรื่อง ""Ice Health" ไอศกรีมกระเจี๊ยบเขียวผสมถั่วแดง สูตรลดน้ำตาล" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ร่วมกับบริษัท เคซีจี คอร์ปอเรชั่น จำกัด</li></ul>	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2554 - 6 พฤศจิกายน 2567