สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ ดร.ปริศนา สุวรรณาภรณ์	
ตำแหน่ง รองศาสตราจารย์	**สังกัด** สำนักงานเลขานุการ คณะวิทยาศาสตร์

การศึกษา -, -, ไทย,

สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ -

โครงการวิจัย

ปี 2542 การศึกษาความสามารถในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ของอุตสาหกรรมอาหารในประเทศไทย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย

ปี 2553-2554 การใช้แป้งข้าวทดแทนแป้งสาลีในอาหารกุ้ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2545-2546 การทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งข้าวในการผลิตเส้นบะหมี่ชนิดแห้ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ไทยเบตเตอร์ฟูดส์ จำกัด

ปี 2548-2551 การออกแบบผลิตภัณฑ์ข้าวมูลค่าเพิ่มไปยังประเทศสหภาพยุโรปที่มีศักยภาพในการส่งออก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย และสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา

ปี 2549 โครงการศึกษาวิจัยแนวทางการสร้างคุณค่าเพิ่ม (Value Creation) ให้กับอุตสาหกรรมอาหารยุค Mood Comsumption (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักนโยบายอุตสาหกรรมรายสาขา และ สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม

ปี 2549 แป้งชุบทอดจากแป้งข้าวในผลิตภัณฑ์นักเก็ตไก่ไขมันต่ำ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2549-2551 การออกแบบผลิตภัณฑ์ข้าวมูลค่าเพิ่มไปยังประเทศสหภาพยุโรปที่มีศักยภาพในการส่งออก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2549-2550 การประเมินความเสี่ยงของ Vibrio parahaemolyticus ในกุ้งสดแช่เย็นและแช่แข็งในประเทศไทยและการพัฒนาและสร้างแบบจำลองทางคณิตศาสตร์สำหรับการลดปริมาณการปนเปื้อนในกรรมวิธีการผลิต (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ

ปี 2550 การพัฒนาแบบจำลองทางคณิตศาสตร์และการประยุกต์เครือข่ายประสาทเทียมของ Vibrio parahaemolyticus ในกุ้งแช่แข็งเพื่อประเมินการตอบสนองต่อการก่อโรค (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ

ปี 2551 การศึกษาแนวทางการผลิตกำลังคนตามความต้องการของประเทศ : กรณีศึกษากลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร
(หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสภาการศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ

ปี 2551-2554 การพัฒนาแนวคิดผลิตภัณฑ์ข้าวสำหรับผู้บริโภคชาวอังกฤษ ฝรั่งเศส เนเธอร์แลนด์ และเบลเยียม โดยใช้การวิเคราะห์แบบ Conjoint
(หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ

ปี 2551 การดัดแปรข้าวหอมมะลิทางกายภาพเพื่อพัฒนากระบวนการผลิตข้าวหอมมะลิกึ่งสำเร็จรูปที่คืนรูปด้วยน้ำร้อน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2551 การดัดแปรแป้งข้าวทางกายภาพโดยการปรับเปลี่ยนเค้าโครงทางแคลอรีเมตริกเพื่อพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารเส้นจากแป้งข้าว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2551 การปรับปรุงกระบวนการผลิตข้าวสำเร็จรูปพร้อมรับประทานบรรจุในภาชนะปิดสนิท (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2552 การอบแห้งแบบร่วมเพื่อผลิตอาหารกึ่งสำเร็จรูปแทนการทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2553 การดัดแปรแป้งข้าวทางกายภาพเพื่อพัฒนาเป็นสารให้ความหนืดที่ทนกรดและความร้อน ในผลิตภัณฑ์ซอส (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2553 การพัฒนาคุณภาพก๋วยเตี๋ยวสดและก๋วยเตี๋ยวกึ่งแห้ง(เส้นเล็ก)โดยการเร่งการเกิดRetrogradation ด้วยการดัดแปรน้ำแป้งข้าวโม่เปียกแบบ Annealing (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2553-2554 การดัดแปรแบบแอนนีลต่อสมบัติทางวิทยากระแสของสตาร์ชข้าวที่มีขนาดโมเลกุลต่างกันและการเสริมกันกับสารไฮโดรคอลลอยด์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย

ปี 2553-2556 ผลของความดันสูงและการแอนนีลต่อสมบัติพรีไบโอติกของสตาร์ชข้าวที่ทนต่อการย่อย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย

ชื่อ ดร.ปริศนา สุวรรณาภรณ์	
ตำแหน่ง รองศาสตราจารย์	**สังกัด** สำนักงานเลขานุการ คณะวิทยาศาสตร์

ปี 2554-2556 ผลของการดัดแปรสตาร์ชข้าวที่ระดับโพลีเมอไรเซชันต่างๆต่อวิทยากระแสของเจลและการเสริมกันกับสารไฮโดรคอลลอยด์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2555 ผลของการเชื่อมข้ามของโปรตีนข้าวโดยเอนไซม์เปอร์ออกซิเดสและทรานส์เฟอเรสต่อคุณสมบัติของเจลข้าว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2556-2558 การศึกษาความคงตัวของโคเอนไซม์คิวเทน ลิโพโซม โดยใช้แอลจิเนต (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2556-2557 น้ำนมข้าวผงที่มีไบโอเปปไทด์ต้านอนุมูลอิสระและโพลีแซคคาไรด์ที่ไม่ใช่สตาร์ชที่มีสมบัติกระตุ้นภูมิคุ้มกันสูง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)

ปี 2556-2558 ผลของการเปลี่ยนแปลงวัฏภาคต่อโทโคฟีรอลที่ถูกเอ็นแคปซูเลทด้วยสตาร์ชข้าวที่ดัดแปรด้วยความร้อนชื้น (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย

ปี 2556-2558 สมบัติการกระตุ้นภูมิคุ้มกันร่างกายของโพลีแซคคาไรด์ที่ไม่ใช่สตาร์ชที่สกัดจากเมล็ดข้าวระยะกำลังเจริญเติบโต (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย

ปี 2556-2557 การประยุกต์ใช้ไอน้ำร้อนยวดยิ่งเพื่อลดระดับการแตกหักของเมล็ดข้าวท้องไข่ระหว่างการขัดสี (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ

ปี 2556-2557 การศึกษาเปปไทด์ต้านอนุมูลอิสระและ non starch polysaccharide ที่กระตุ้นภูมิคุ้มกันในช่วงการพัฒนาของน้ำนมข้าวเพื่อเอนแคปซูเลตเป็นผลิตภัณฑ์น้ำนมข้าวผง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)

ปี 2557 ผลของหมู่แอกทีฟของพลาสติไซเซอร์ต่อคุณภาพของเจลและโดแป้งข้าว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2558-2560 การดัดแปรสตาร์ชข้าวเพื่อใช้เป็นวัสดุผนังในการเอ็นแคปซูเลทและปลดปล่อยโทโคฟีรอลในระบบทางเดินอาหารจำลอง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2558-2559 การศึกษาเปปไทด์ต้านอนุมูลอิสระและ non starch polysaccharide ที่กระตุ้นภูมิคุ้มกันในช่วงการพัฒนาของน้ำนมข้าวเพื่อเอนแคปซูเลตเป็นผลิตภัณฑ์น้ำนมข้าวผง (ต่อยอดจากปี 2556) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)

ปี 2559-2560 การทำให้รำข้าวคงตัวและการสกัดน้ำมันรำข้าวบีบเย็นที่มีออริซานอลสูงโดยการให้ความร้อยแบบโอห์มมิค (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)

ปี 2560 การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มน้ำนมข้าวออร์แกนิค (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0

ปี 2560-2565 การใช้อนุภาคพอลิเมอร์ชีวภาพในการยับยั้งอะคริลาไมด์และการคงตัวของอิมัลชันแบบพิกเกอร์ริ่งเพื่อเป็นต้นแบบในการทำโอลิโอเจล (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย

ปี 2560 ผลของสตาร์ชเสียหายต่อความสามารถในการย่อยสตาร์ชในหลอดทดลองของข้าวกล้องงอกดัดแปรด้วยความร้อนชื้น และการควบคุมระดับกลูโคสในเลือดหนู (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2560-2562 นมข้าวเสริมเปปไทด์ขนาดนาโน; ฤทธิ์ทางชีวภาพและการดูดซึมในสภาวะหลอดทดลอง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2561 การเจลาติไนซ์บางส่วนของแป้งข้าวดัดแปรเพื่อลดการปลดปล่อยน้ำตาลกลูโคสและพัฒนาคุณภาพคุกกี้ข้าวปราศจากกลูเตน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2564 การใช้โปรรตีนข้าวไฮโดรไลเสทและ OSA สตาร์ชแบบละลายได้ในน้ำเย็นเพื่อเพิ่มความคงตัวของอิมัลชันและสมบัติการเกิดฟองในอาหาร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันวิทยาการขั้นสูงแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (Reinventing University Program)

ปี 2564 รีโอโลยีแบบเส้นตรงและไม่ใช่เส้นตรงของโอริโอเจลจาก OSA สตาร์ชชนิดกรานูลาที่ละลายได้ในน้ำเย็นเพื่อเพิ่มความคงตัวของอิมัลชันแบบพิกเกอริง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสถาบันวิทยาการขั้นสูงแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (Reinventing University Program)

ปี 2564-2565 การดัดแปรแบบร้อนชื้นของสารประกอบเชิงซ้อนวี-แอมิโลส-พอลิฟีนอลต่อความสามารถในการย่อยและดัชนีน้ำตาลของสตาร์ชข้าว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ

ชื่อ ดร.ปริศนา สุวรรณาภรณ์

ตำแหน่ง รองศาสตราจารย์ **สังกัด** สำนักงานเลขานุการ คณะวิทยาศาสตร์

ปี 2564-2565 สารประกอบเชิงซ้อนโปรตีน-พอลิแซ็กคาไรด์จากข้าวเพื่อเพิ่มความคงตัวของอิมัลชันน้ำมันในน้ำและ การประยุกต์ใช้ในชานมจากพืช (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ

ปี 2566 การเปลี่ยนแปลงการกระจายตัวขององค์ประกอบทางเคมีของเมล็ดข้าวระยะพัฒนาต่าง ๆ ด้วยเทคนิค FTIR และความสัมพันธ์ต่อโครงสร้างและสมบัติเชิงหน้าที่ (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2566 การศึกษาการเปลี่ยนแปลงโครงสร้าง องค์ประกอบ สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ และสมบัติทางเคมีฟิสิกส์ ของเมล็ดข้าวระยะข้าวเม่าเพื่อพัฒนาเป็นอาหารสุขภาพ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2566 โครงสร้างระดับเซลล์ของเมล็ดข้าวเม่าสายพันธุ์ที่มีปริมาณแอมิโลสต่างกันต่อสมบัติทางเคมีฟิสิกส์และเชิงหน้าที่เมื่อนำมาผ่านกระบวนการหุงสุกและพองตัว (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ปี 2566 โครงสร้างสตาร์ช สมบัติทางเคมีฟิสิกส์ และสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพของเมล็ดข้าวในระยะข้าวเม่าเปรียบเทียบกับระยะสุกแก่ (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

บทความวิจัยในวารสารวิชาการ

ระดับนานาชาติ

- Prisana Suwannaporn, Pitiphunpong, S, Champangern, S, "Classification of rice amylose content by analysis of physicochemical properties", Starch/Staerke 59 (3-4) (2007) 171-177

- Prisana Suwannaporn, DR. ANITA LINNEMANN, "Rice-Eating Quality Among Consumers in Different Rice Grain Preference Countries", Journal of Sensory Studies 23 (1) (2008) 1-13

- Prisana Suwannaporn, ANITA LINNEMANN, Ravipim Chaveesuk, "Consumer Preference Mapping for Rice Product Concepts", British Food Journal 110 (6-7) (2008) 595-606

- Prisana Suwannaporn, ANITA LINNEMANN, "Consumer Preferences and Buying Criteria in Rice : A Study to Identify Market Strategy for Thailand Jasmine Rice Export", Journal of Food Products Marketing 14 (4) (2008) 33-53

- Waraporn Prasert, Prisana Suwannaporn, "Optimization of instant jasmine rice process and its physicochemical properties", Journal of Food Engineering 95 (1) (2009) 54-61

- Pitiphunpong, Sawidtree, Prisana Suwannaporn, "Physicochemical properties of KDML 105 rice cultivar from different cultivated locations in Thailand", JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE 89 (13) (2009) 2186-2190

- Cham, S, Prisana Suwannaporn, "Effect of hydrothermal treatment of rice flour on various rice noodles quality", JOURNAL OF CEREAL SCIENCE 51 (3) (2010) 284-291

- Prisana Suwannaporn, Speece, MW, "Assessing new product development success factors in the Thai food industry", BRITISH FOOD JOURNAL 112 (4) (2010) 364-386

- Pitiphunpong, S., Champangern, S., Prisana Suwannaporn, "The Jasmine rice (KDML 105 variety) adulteration detection using physico-chemical properties", Chiang Mai Journal of Science 38 (1) (2011) 105-115

- Laopoolkit, P., Prisana Suwannaporn, "Effect of pretreatments and vacuum drying on instant dried pork process optimization", Meat Science 88 (3) (2011) 553-558

- Prisana Suwannaporn, Wiwattanawanich, K., "Effects of water requirement and substitution level on wheat-rice noodles with hydrocolloids", Starch/Staerke 63 (8) (2011) 493-502

ชื่อ ดร.ปริศนา สุวรรณาภรณ์	
ตำแหน่ง รองศาสตราจารย์	**สังกัด** สำนักงานเลขานุการ คณะวิทยาศาสตร์

- Prisana Suwannaporn, CHATBOVON SUPAKORNCHUWONG, "ATTITUDES TOWARD RICE COMPARED WITH POTATOES AND PASTA AMONG BRITISH, FRENCH, DUTCH AND BELGIAN CONSUMERS", Journal of Sensory Studies 27 (2012) (2012) 71-77

- Sakchareonkeat, P., Huang, T.-C., Prisana Suwannaporn, Chiang, Y.H., Hsu, J.L., Hong, Y.H., "Encapsulation efficiency of coenzyme Q10-liposomes in alginate", Nutrition and Food Science 43 (2) (2013) 150-160

- Dorglamud, S., Prisana Suwannaporn, Huang, T.-C., Tester, R.F., "Physicochemical properties of protease-treated rice flour", Starch/Staerke 65 (7-8) (2013) 613-620

- Prisana Suwannaporn, Thepwong, K., Tester, R., Al-Ghazzewi, F., Piggott, J., Shen, N., Chen, Z., Chen, F., Yang, J., Zhang, D., Tang, M., "Tolerance and nutritional therapy of dietary fibre from konjac glucomannan hydrolysates for patients with inflammatory bowel disease (IBD)", Bioactive Carbohydrates and Dietary Fibre 2 (2) (2013) 93-98

- Prisana Suwannaporn, Wiwattanawanich, K, Tester, RF, "Effect of water requirement and alkali on wheat-rice noodle quality", STARCH-STARKE 66 (5-6) (2014) 475-483

- Tunyarut Jinkarn, Prisana Suwannaporn, "Trade-off analysis of packaging attributes for foods and drinks", British Food Journal 117 (1) (2015) 139-156

- Ploypetchara, T., Prisana Suwannaporn, Chiravoot Pechyen, Gohtani, S., "Retrogradation of rice flour gel and dough: Plasticization effects of some food additives", Cereal Chemistry 92 (2) (2015) 198-203

- Prisana Suwannaporn, Tester, R.F, Al-Ghazzewi, F.H., Artitdit, P. , "Effect of short term administration of konjac glucomannan hydrolysates on adult blood lipid parameters and glucose concentrations", Nutrition and Food Science 45 (4) (2015) 616-624

- Subpuch, Natthanan, Huang, Tzou-Chi, Prisana Suwannaporn, "Enzymatic digestible starch from pyrodextrinization to control the release of tocopheryl acetate microencapsulation in simulated gut model", FOOD HYDROCOLLOIDS 53 (-) (2016) 277-283

- Wattananapakasem, I., Costabile, A., Prisana Suwannaporn, "Slow digestible colored rice flour as wall material for microencapsulation: Its impacts on gut bacterial population and metabolic activities", Food Research International 103 (2018) 182-191

- Wattananapakasem, I, van Valenberg, HJF, Fogliano, V, Costabile, A, Prisana Suwannaporn, "Synbiotic Microencapsulation from Slow Digestible Colored Rice and Its Effect on Yoghurt Quality", FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY 11 (6) (2018) 1111-1124

- นส วราภรณ์ แก้วมณี, Prisana Suwannaporn, Tzou Chi Huang, Farage Al-Ghazzewi, Prof. Richard Tester, "In-vivo prebiotic properties of Ascophyllum nodosum polysaccharide hydrolysates from lactic acid fermentation", Journal Applied Phycology 31 (5) (2019) 3153-3162

- นารี เด่นชัย, Prisana Suwannaporn,*Jenshinn Lin, Siriwat Soontaranon, W. Kiatponglarp, Tzou Chi Huang, "Retrogradation and Digestibility of Rice Starch Gels: The Joint Effect of Degree of Gelatinization and Storage", Journal Food Science 84 (6) (2019) 1400-1410

- Janwadee Aryupong, Prisana Suwannaporn, Asira Fuongfuchat, Shoichi Gohtani, "Annealing of acid-modified rice starch to use as a thickening agent", Italian Journal of Food Science 31 (5) (2019) 155-162

- Prapassara Netrprachit, Masahiro Ogawa, Prisana Suwannaporn, "Transglutaminase crosslinking to improve quality of rice flour gel", Italian Journal of Food Science 31 (5) (2019) 163-170

- Samuchaya Ngamsuk, Jue-Liang Hsu, Tzou-Chi Huang, Prisana Suwannaporn, "Ultrasonication of Milky Stage Rice Milk with Bioactive Peptidesfrom Rice Bran: Its Bioactivities and Absorption", Food and Bioprocess Technology 13 (3) (2020) 462-474

- Thidarat Pantoa, Baricevic-Jones, I., Prisana Suwannaporn, Kadowaki, M., Kubota, M., Roytrakul, S., Mills, E.N.C., "Young rice protein as a new source of low allergenic plant-base protein", Journal of Cereal Science 93 (-) (2020) 102970-1-10

- Thidarat Pantoa, Kubota, M., Prisana Suwannaporn, Kadowaki, M., "Characterization and bioactivities of young rice protein hydrolysates", Journal of Cereal Science 95 (-) (2020) 103049

ชื่อ ดร.ปริศนา สุวรรณาภรณ์

ตำแหน่ง รองศาสตราจารย์ **สังกัด** สำนักงานเลขานุการ คณะวิทยาศาสตร์

- บุญยศ คำจิแจ่ม, Hanna Bednarz, Prisana Suwannaporn, Kriskamol Na Jom, Karsten Niehaus, "Localization of amino acids in germinated rice grain: Gamma-aminobutyric acid and essential amino acids production approach", Journal of Cereal Science 93 (-) (2020) 102958-1-8

- Champrasert, O., Chu, J., Meng, Q., Viney, S., Holmes, M., Prisana Suwannaporn, Orfila, C., "Inhibitory effect of polysaccharides on acrylamide formation in chemical and food model systems", Food Chemistry 363 (-) (2021) 130213

- Sangpradab, J, Pitiya Kamonpatana, Prisana Suwannaporn, Huang, TC, "Ohmic Heating-Aided Mechanical Extraction of Gamma-Oryzanol and Phytosterols in Rice Bran Oil", FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY 14 (8) (2021) 1542-1554

- Moreno, J.P.C., Wannasawat Ratphitagsanti, Prisana Suwannaporn, Pitiya Kamonpatana, "Stabilization of rice bran using ohmic heating or ultra-superheated steam", Agriculture and Natural Resources 55 (5) (2021) 816-825

- Boonyote Kamjijam, Prisana Suwannaporn, Hanna Bednarz, Kriskamol Na Jom, Karsten Niehaus, "Elevation of gamma-aminobutyric acid (GABA) and essential amino acids in vacuum impregnation mediated germinated rice traced by MALDI imaging", Food Chemistry 365 (-) (2021) 130399

- R. A. A. Ranathunga, Prisana Suwannaporn, "Young cereal grains as a new source of healthy and hypoallergenic foods: a review", Journal of Food Science and Technology 59 (9) (2022) 3336-3348

- Champrasert Orinicha, Orifila, Caroline, Prisana Suwannaporn, "Acrylamide mitigation using zein–polysaccharide complex particles", Food Hydrocolloids 124 (-) (2022) 107317

- Champrasert, O., Sagis, L.M.C., Prisana Suwannaporn, "Emulsion-based oleogelation using octenyl succinic anhydride modified granular cold-water swelling starch", Food Hydrocolloids 135 (-) (2023)

- Sudlapa, P., Prisana Suwannaporn, "Dual complexation using heat moisture treatment and pre-gelatinization to enhance Starchโ€“Phenolic complex and control digestibility", Food Hydrocolloids 136 (-) (2023)

- Ranathunga, A., Prisana Suwannaporn, Kiatponglarp, W., Wansuksri, R., Sagis, L.M.C., "Molecular structure and linear-non linear rheology relation of rice starch during milky, dough, and mature stages", Carbohydrate Polymers 312 (-) (2023)

- Ranathunga, A., Thumanu, K., Kiatponglarp, W., Siriwong, S., Wansuksri, R., Prisana Suwannaporn, "Image mapping of biological changes and structure-function relationship during rice grain development via Synchrotron FTIR spectroscopy", Food Chemistry Advances 2 (-) (2023)

- Phakthawat, K., Shen, P., Ranathunga, A., Utai Klinkesorn, Prisana Suwannaporn, "Hydrolyzed rice glutelin as plant-based emulsifier to reduce tween in emulsion facing process stresses and its application in coconut milk", Food Hydrocolloids 145 (-) (2023)

- Wattanavanitchakorn, S., Wansuksri, R., Kamonsutthipaijit, N., Ranathunga, A., Kamolsukyeunyong, W., Prisana Suwannaporn, "Effect of granular and molecular structure of starch on physicochemical properties and digestibility of dough- and mature-stage rice", Food Chemistry: X 29 (2025)

- Koamornsup, P., Prisana Suwannaporn, Kiattawee Choowongkomon, Lin, J., Hsu, J.-L., "Covalent and non-covalent complexation of rice protein hydrolysate-polyphenols for plant based foaming agents", Food Hydrocolloids 172 (2026)

บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ

ระดับชาติ

- Prisana Suwannaporn, สุภาวดี แช่ม, "Effect of Annealing Treatment on Physical Properties of High Amylose Rice Flour", 45th Kasetsart University Annual Conference (2007)

- ภัทรา เหล่าพูลกิจ, Prisana Suwannaporn, "Instant dried pork prepared by combined drying process", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)

ชื่อ ดร.ปริศนา สุวรรณาภรณ์

ตำแหน่ง รองศาสตราจารย์ **สังกัด** สำนักงานเลขานุการ คณะวิทยาศาสตร์

- วราภรณ์ ประเสริฐ, Prisana Suwannaporn, "Effect of process conditions on physical and physicochemical properties of instant jasmine rice", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)

- ฉัตรบวร ศุภกรชูวงศ์, Prisana Suwannaporn, Pinya Silayoi (Jurgensen), Ravipim Chaveesuk, "Belief and attitude towards rice, potato and pasta consumption in the UK, France, Belgium and the Netherlands", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)

- Prisana Suwannaporn, นายฉัตรบวร ศุภกรชูวงศ์, "Belief and Attitude Towards Rice Among Selected European Consumers", 9th Thailand Research Fund's Annual Conference (2009)

- Dorglamud, Suchanyaa, Prisana Suwannaporn, Huang, Tzou-Chib, "Rice starch isolation using proteases and its physicochemical properties", 6th Thailand-Taiwan Academic Cooperation Conference on "Food and Agricultural Innovation: Going Global (2010)

- นส. สุภาวดี แช่ม, Prisana Suwannaporn, "Effect of Hydrothermal Treatment of Rice Flour on Various Rice Noodles Quality", ICAAI2010 Conference (2010)

- นส. สุชัญญา ดอกละมุด, Prisana Suwannaporn, "Textural improvement of rice flour gel using protease", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48 (2010)

- Ploypetchara, T., Prisana Suwannaporn, Gohtani, S. , "Effect of plasticizers on gelatinization, retrogradation and rheological properties of rice flour gel and dough", 10th Naresuan Agriculture Fair (2012)

- Weeranut Wanwarothorn , Prisana Suwannaporn, Lai LIn-Shiun, "Partially gelatinization of hydrolyzed-HMT rice flour on its texture quality and digestibility", 54th Kasetsart University Annual Conference (2015)

- Chotiros Pitidechachai, Shoichi Gohtani, Prisana Suwannaporn, "Cross-linked granular cold water soluble waxy rice starch in pickering emulsion stability.", The 6th National and International Graduate Study Conference 2016 (2016)

- Naree Denchai, Jenshinn Lin, Prisana Suwannaporn, "Effect of degree of gelatinization and temperature cycling on retrogradation of rice starch gels", the 6th National and International Graduate Study Conference 2016 (2016)

ระดับนานาชาติ

- Ravipim Chaveesuk, Prisana Suwannaporn, "Prediction of new product development success rate and identification of important success factors in Thai food processing industry.", The Fouth AsiaPacific Conference on Industrial Engineering and Management Systems (APIEMS' 2002) (2002)

- Thanida Chuacharoen, Prisana Suwannaporn, Pinya Silayoi (Jurgensen), "The Study on Impacts of the Package Design Elements on Young Consumers", 5th International Packaging Congress & Exhibition (2007)

- Tunyarut Jinkarn, Prisana Suwannaporn, "Consumers' perspectives and trade-off on packaging functions", 16th IAPRI World Conference on Packaging (2008)

- Prisana Suwannaporn, นส. สุชัญญา ดอกละมุด, "Textural Qualities Improvement of Rice Flour Gel using Proteases", ICAAI2010 Conference (2010)

- นางสาวปอลิน ชุติมาโอพาร, PANUWAT SUPPAKUL, Prisana Suwannaporn, Pinya Silayoi (Jurgensen), "Consumer food shopping and the impact of packages in the convenience stores", The 12th ASEAN Food Conference (2011)

- Janwadee Aryupong, Prisana Suwannaporn, "Effect of Annealed Rice Starch with Different Acid Hydrolysis Time on its Physicochemical Properties", Starch Update 2011 : The 6 th International Conference on Starch Technology (2012)

- JanwadeeAryupong, Prisana Suwannaporn, Shinya Ikeda, Shoichi Gohtanic, Asira Fuongfuchat, "Annealed acid methanol treated rice starch as a thickening agent in foods", 14th ICC Cereal and Bread Congress and Forum on Fats and Oils (2012)

- ประภิชญา เนตรประจิตร, Prisana Suwannaporn, Masahiro Ogawa, "The formation of rice protein crosslinking by transglutaminase", 14th ICC Cereal and Bread Congress and Forum on Fats and Oils (2012)

ชื่อ ดร.ปริศนา สุวรรณาภรณ์	
ตำแหน่ง รองศาสตราจารย์	**สังกัด** สำนักงานเลขานุการ คณะวิทยาศาสตร์

- Natthanan Subpuch, Prisana Suwannaporn, Tzou–Chi Huang, "Effect of plasticizers on the tocopherol encapsulation using heat moisture treatment rice starch", 1st Joint ACS AGFD-ACS ICSCT Symposium on Agricultural and Food Chemistry (2014)

- Jungrussameepanich, P., Huang, T.C., Prisana Suwannaporn, "Immuno-regulatory activities of non-starch polysaccharide extracted from rice during grain development.", The 2nd International Conference on Agriculture and Agro-Industry (2014)

- Samuchaya Ngamsuk, Tzou-Chi Huang, Jue-Liang Hsu, Prisana Suwannaporn, "ACE-inhibitory and antioxidative activtiy of Riceberry bran protein hydrolysate", The 27th Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology and International Conference Innovative Biotechnology (2015)

- Waraporn Kaewmanee, Tzou Chi Huang, Prisana Suwannaporn, "In-vivo prebiotic properties of Ascophyllum nodosum polysaccharide hydrolysates from lactic acid fermentation", the 9th Asia Pacific Conference on Algal Biotechnology, (2016)

- Isara Wattananapakasem, Adele Costabile, Prisana Suwannaporn, "Microencapsulation of Synbiotic Resistant Purple Rice with Inulin", Starch Update 2017: The 9th International Conference on Starch Technology (2017)

- Boonyote Kamjijama, Prisana Suwannaporn, Kriskamol Na Jom, Hanna Bednarz, Karsten Niehaus, "Physico-chemical properties of Riceberry grain during germination and its different localization pattern of amino acids", Starch Update 2017: The 9th International Conference on Starch Technology (2017)

- Chotiros Pitidechachai, Shoichi Gohtani, Prisana Suwannaporn, "Crosslinking of granular cold water soluble rice starch for food grade pickering emulsion.", Starch Update 2017: The 9th International Conference on Starch Technology (2017)

- Naree Denchai, Jenshinn Lin , Prisana Suwannaporn, Tzou-Chi Huang, "Degree of Gelatinization and Temperature Cycle Storage on Retrogradation of Rice Starch Paste", 8th Shelf Life International Meeting 2017 (2017)

- Prisana Suwannaporn, Ngamsuk, S, Hsu, J.L., Huang, T.C., "Bioactive Activities of Rice Bran Protein Hydrolysate", IFFA 2018: International conference on Innovation of functional food in Asia (2018)

- Champrasert, O., Prisana Suwannaporn, "Biopolymer particles encapsulated ?-linoleic acid to reduce thermal process contaminants and lipid oxidation in fried and baked foods", IFFA 2018: International conference on Innovation of functional food in Asia (2018)

- Thidarat Pantoa, Prisana Suwannaporn, Motoni Kadowaki, Masatoshi Kubota, "Optimum Enzymatic Hydrolysis to Increase Bioactivities of Immature Rice", IFFA 2018: International conference on Innovation of functional food in Asia (2018)

อนุสิทธิบัตร

- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2547 เรื่อง "สารผสมแป้งข้าวสำหรับอาหารกุ้ง" จาก ศูนย์พัฒนาเทคโนโลยีรัฐร่วมเอกชน

รางวัลประกาศเกียรติคุณ/เชิดชูเกียรติการวิจัย

- รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ในวารสารระดับนานาชาติ ประจำปี 2550 สาขาเกษตรศาสตร์ ประจำปี 2551 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

- รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ ปี 2551 ประเภทบุคคล-ผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ กลุ่ม 1 จำนวน 2 ผลงาน ประจำปี 2552 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

- รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ ปี 2551 ประเภทบุคคล-ผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ กลุ่ม 2 จำนวน 1 ผลงาน ประจำปี 2552 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

- รางวัลประเภทบุคคล-นักวิจัยผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ ปี 2557
ประจำปี 2559 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์

- รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2552 (รางวัลประเภทบุคคล-ผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ กลุ่ม 1) สาขาวิทยาศาสตร์ ประจำปี 2553 เรื่อง "Optimization of instant jasmine rice process and its physicochemical properties" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ ดร.ปริศนา สุวรรณาภรณ์	
ตำแหน่ง รองศาสตราจารย์	**สังกัด** สำนักงานเลขานุการ คณะวิทยาศาสตร์

- รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2552(รางวัลประเภทบุคคล-ผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ กลุ่ม 1) สาขาวิทยาศาสตร์ ประจำปี 2553 เรื่อง "Physicochemical properties of KDML 105 rice cultivar from different cultivated locations in Thailand" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ

- Best Poster ประจำปี 2555 เรื่อง "Effect of plasticizers on gelatinization, retrogradation and rheological properties of rice flour gel and dough" จาก มหาวิทยาลัยนเรศวร

- 2nd Best Poster Award ประจำปี 2557 เรื่อง "Immunoregulatory activities of nonstarch polysaccharide extracted from rice during grain development." จาก ม แม่ฟ้าหลวง

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2542 - 11 กุมภาพันธ์ 2569