

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.โชคชัย ชีรกุลเกียรติ	สังกัด	ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน
ตำแหน่ง	รองศาสตราจารย์		
การศึกษา	Ph.D. (Food Science and Technology), Oregon State University, , วท.ม.(วิทยาศาสตร์การอาหาร) , มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ , วท.บ.(ชีวเคมี) , จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ,		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ			
โครงการวิจัย			
ปี 2549	การพัฒนาการผลิตสารสกัดธรรมชาติจากพืชเพื่อใช้ยับยั้งการเกิดสีน้ำตาลเนื่องจากเอนไซม์ในผักและผลไม้ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2549	การพัฒนาการผลิตสารสกัดโปรตีนจากรำข้าวและการประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากมูลนิธิโทรเพื่อการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ประเทศไทย		
ปี 2550	การผลิตและการวิเคราะห์สารสกัดจากรำสกัดไขมันทางการค้าและรำข้าวสาคู เพื่อใช้ประโยชน์ในผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2551	การพัฒนาการผลิตสารสกัดจากรำสกัดไขมันทางการค้าเพื่อใช้ยับยั้งการเกิดสีน้ำตาลเนื่องจากเอนไซม์ในผักและผลไม้ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2551	การผลิตและแยกสารสกัดมูลค่าเพิ่มจากรำข้าวเพื่อนำไปใช้ประโยชน์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากมูลนิธิโทรเพื่อการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ ประเทศไทย		
ปี 2551-2552	การผลิตและประยุกต์สารสกัดจากรำสกัดไขมันทางการค้าเพื่อใช้ในการยับยั้งการเกิดสีน้ำตาลเนื่องจากเอนไซม์ในผลไม้ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย		
ปี 2552-2553	การผลิตผลิตภัณฑ์ซูปั๋วข้าวกล้องออกกึ่งสำเร็จรูปเสริมโปรตีนรำข้าวเข้มข้น (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย		
ปี 2552	การผลิตสารสกัดโปรตีนจากรำข้าวเพื่อใช้ยับยั้งการเกิดสีน้ำตาลเนื่องจากเอนไซม์ในผักและผลไม้ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2553	การพัฒนาการผลิตผงสารสกัดโปรตีนรำข้าวเพื่อเป็นสารยับยั้งการเกิดสีน้ำตาลเนื่องจากเอนไซม์และสารต้านออกซิเดชั่น (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2553	การวิเคราะห์เบื้องต้นของสาเหตุการเกิดสีคล้ำและผลของสารบางชนิดต่อสีคล้ำในผักกาดเขียวปลีต้องบรรจุกระป๋อง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท สันติภาพ (เชียงใหม่ 1988) จำกัด		
ปี 2553-2555	การประยุกต์น้ำสับประรดและสารสกัดจากเปลือกสับประรดในการลดการเกิดสีคล้ำในผักกาดเขียวปลีต้องบรรจุกระป๋อง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย		
ปี 2554-2555	ผลของปัจจัยบางชนิดต่อกิจกรรมของเอนไซม์พอลิฟีนอลออกซิเดสในผักกาด เขียวปลี (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท สันติภาพ (เชียงใหม่1988) จำกัด		
ปี 2554	การพัฒนาการผลิตส่วนผสมอาหารจากโปรตีนรำข้าวเข้มข้นเพื่อใช้ในผลิตภัณฑ์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2554	ผลของสารสกัดโปรตีนจากรำข้าวพันธุ์ต่างๆ และส่วนของโปรตีนที่แยกได้ต่อประสิทธิภาพการยับยั้งการเกิดสีน้ำตาลเนื่องจากเอนไซม์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2555	การผลิตผงไฮโดรไลเซตจากสารสกัดโปรตีนรำข้าวเพื่อเป็นสารยับยั้งการเกิดกลิ่นผิดปกติเนื่องจากเอนไซม์ไลพอกซิจีเนส (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2555	การผลิตและวิเคราะห์คุณลักษณะสารให้กลิ่นจากโปรตีนรำข้าวเข้มข้นที่ผ่านการไฮโดรไลซ์ด้วยเอนไซม์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2556	การผลิตกรดแกมมาอะมิโนบิวทริก (GABA)จากรำข้าวเพื่อใช้เสริมในผลิตภัณฑ์น้ำมันข้าว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2556	การศึกษาคูสมบัติด้านการอักเสบของโปรตีนรำข้าวส่วนต่างๆ ที่แยกได้และที่ผ่านการย่อยด้วยเอนไซม์โปรตีเอส (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.โชคชัย ชีรกุลเกียรติ	สังกัด	ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน
ตำแหน่ง	รองศาสตราจารย์		
ปี 2557	การพัฒนาการผลิตกรดแกมมาอะมิโนบิวทริก(GABA)รูปผงจากรำข้าวร่วมกับโปรตีนรำข้าวเข้มข้น (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2558	การผลิตกรดแกมมาอะมิโนบิวทริก(GABA)จากรำข้าวร่วมกับโปรตีนไบโหมอนเข้มข้นเพื่อเสริมในผลิตภัณฑ์นมถั่วเหลือง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2558	การรักษาเสถียรภาพของแอนโทไซยานินจากสารสกัดจากรำข้าวที่มีสีด้วยการห่อหุ้มด้วยโปรตีนรำข้าวเข้มข้น (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2559	การผลิตสารสกัดจากเปลือกมะม่วงเพื่อใช้ยับยั้งการเกิดสีน้ำตาลเนื่องจากเอนไซม์ในผักและผลไม้ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2560	การผลิตและวิเคราะห์สารให้กลิ่นโกโก้จากโปรตีนรำข้าวเข้มข้นและส่วนโปรตีนที่แยกได้ผ่านการไฮโดรไลซ์ด้วยเอนไซม์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2560	เสถียรภาพและลักษณะการปลดปล่อยของสารสกัดแอนโทไซยานินจากรำข้าวที่มีสีที่ห่อหุ้มด้วยโปรตีนรำข้าวเข้มข้น โดยใช้แบบจำลองระบบทางเดินอาหาร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2561	การผลิต GABA รูปผงจากโปรตีนรำข้าวเข้มข้นร่วมกับสารสกัดจากพืช เพื่อใช้เสริมในผลิตภัณฑ์น้ำนมข้าวไรซ์เบอร์รี่ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2561	การผลิตและปรับปรุงสมบัติการละลายและการเกิดอิมัลชันของผงโปรตีนรำข้าวเข้มข้นโดยการรวมกลุ่มด้วยฟลูอิดิซเบต (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		

บทความวิจัยในวารสารวิชาการ

ระดับนานาชาติ

- Chockchai Theerakulkait, Patcharin Saisung, "Effect of Pineapple Shell Extracts on Browning in Fresh Vegetable and Fruit Puree and Slices.", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 40 (5) (2006) 182-188
- Chockchai Theerakulkait, Siree Chaiseri, Siriwat Mongkolkanchanasiri, "Extraction and Some Functional Properties of Protein Extract from Rice Bran.", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 40 (5) (2006) 209-214
- Chockchai Theerakulkait, Jarunrattanasri, A, Cadwallader, KR, "Aroma components of acid-hydrolyzed vegetable protein made by partial hydrolysis of rice bran protein", JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY 55 (8) (2007) 3044-3050
- Chaisakdanugull, C, Chockchai Theerakulkait, Wrolstad, RE, "Pineapple juice and its fractions in enzymatic browning inhibition of banana [musa (AAA group) gros michel]", JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY 55 (10) (2007) 4252-4257
- Chockchai Theerakulkait, Kunnikar Boonsiriphat, "Effect of Rice Bran Extract on Browning and Polyphenol Oxidase Activity in Vegetable and Fruit. ", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 41 (5) (2007) 272-278
- Jarunrattanasri, Arpom, Chockchai Theerakulkait, Cadwallader, Keith R, "Aroma and Amino Acid Composition of Hydrolyzed Vegetable Protein From Rice Bran. In Process and Reaction Flavors: Recent Developments.", American Chemical Society, Washington, D.C., USA 55 (8) (2007) 83-97
- Chockchai Theerakulkait, สุคนธา สุคนธ์ธารา, "Effect of Pineapple Juice, Pineapple Shell Extract and Rice Bran Extract on Browning Prevention in Banana [Musa (AAA Group)'Gros Michel'] Slices and Puree", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 42 (5) (2008) 150-155
- Sukhontha Sukhonthara, Chockchai Theerakulkait, Mitsuo Miyazawa, "Characterization of Volatile Aroma Compounds from Red and Black Rice Bran", JOURNAL OF OLEO SCIENCE 58 (3) (2009) 155-160
- Boonsiriphat, K, Chockchai Theerakulkait, "Extraction of Rice Bran Extract and Some Factors Affecting Its Inhibition of Polyphenol Oxidase Activity and Browning in Potato", PREPARATIVE BIOCHEMISTRY & BIOTECHNOLOGY 39 (2) (2009) 147-158

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.โชคชัย ชีรกุลเกียรติ	สังกัด	ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน
ตำแหน่ง	รองศาสตราจารย์		
-	Chaisakdanugull, C , Chockchai Theerakulkait, "Partial purification and characterisation of banana [Musa (AAA Group) 'Gros Michel'] polyphenol oxidase", INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY 44 (4) (2009) 840-846		
-	Apinunjarupong, S, Lapnirun, S, Chockchai Theerakulkait, "Preparation and Some Functional Properties of Rice Bran Protein Concentrate at Different Degree of Hydrolysis using Bromelain and Alkaline Extraction", PREPARATIVE BIOCHEMISTRY & BIOTECHNOLOGY 39 (2) (2009) 183-193		
-	Chanput, W, Chockchai Theerakulkait, Nakai, S, "Antioxidative properties of partially purified barley hordein, rice bran protein fractions and their hydrolysates", JOURNAL OF CEREAL SCIENCE 49 (3) (2009) 422-428		
-	Kaewka, K, Chockchai Theerakulkait, Cadwallader, KR, "Effect of preparation conditions on composition and sensory aroma characteristics of acid hydrolyzed rice bran protein concentrate", JOURNAL OF CEREAL SCIENCE 50 (1) (2009) 56-60		
-	Kaewka, K, Portongkum, K, Chockchai Theerakulkait, "Preparation of Ultrafiltered Rice Bran Extract and Some Factors Affecting its Browning Inhibition in Potato Puree", PREPARATIVE BIOCHEMISTRY & BIOTECHNOLOGY 39 (4) (2009) 360-371		
-	Ratchatachaiyos, K., Chockchai Theerakulkait, "Isolation and some characteristics of lipoxygenase from aromatic brown rice (Oryza Sativa L.) cv. Khao Dawk Mali 105", Journal of Immunoassay and Immunochemistry 30 (1) (2009) 106-117		
-	Wasapom Chanput, Chockchai Theerakulkait, Prof.dr.Shuryo Nakai, "Antioxidative properties of partially purified barley hordein, rice bran protein fractions and their hydrolysates", Journal of Cereal Science 49 (3) (2009) 422-428		
-	Wasapom Chanput, Prof.dr.Shuryo Nakai, Chockchai Theerakulkait, "Introduction of New Computer Softwares for Classification and Prediction Purposes of Bioactive Peptides: Case Study in Antioxidative Tripeptides", International Journal of Food Properties 13 (5) (2010) 947-959		
-	Chanput W, Nakai S. , Chockchai Theerakulkait, "Introduction of New Computer Softwares for Classification and Prediction Purposes of Bioactive Peptides: Case Study in Antioxidative Tripeptides", International Journal of Food Properties 13 (-) (2010) 947-959		
-	Saisung, P, Chockchai Theerakulkait, "Inhibitory effect of pineapple shell extract and its ultrafiltered fractions on polyphenol oxidase activity and browning in fresh-cut banana slices Efecto inhibidor de extracto de cascara de pina y sus fracciones ultrafiltradas en la actividad polifenoxidasa y pardeamiento de rodajas de platano recién cortadas", CYTA-JOURNAL OF FOOD 9 (1) (2011) 37-42		
-	Kunwadee Kaewka, Chockchai Theerakulkait, Keith R. Cadwallader, "Effect of drying and proline addition on aroma volatile compounds of acid-hydrolysed rice bran protein concentrate", International Journal of Food Science and Technology 46 (8) (2011) 1654-1660		
-	Sukhonthara, S., Chockchai Theerakulkait, "Inhibitory effect of rice bran extract on polyphenol oxidase of potato and banana", International Journal of Food Science and Technology 47 (3) (2012) 482-487		
-	Supatcha Kubglomsong, Chockchai Theerakulkait, "Effect of rice bran protein extract on enzymatic browning inhibition in vegetable and fruit puree.", KASETSART JOURNAL: NATURAL SCIENCE 48 (2) (2014) 205-213		
-	Vijitpunyaruk, T., Chockchai Theerakulkait, "Preparation of alcalase hydrolysed rice bran protein concentrate and its inhibitory effect on soybean lipoxygenase activity", Int. J. Food Sci. Technol. 49 (2) (2014) 501-507		
-	สุพิชชา ชัยภักดิ์มั่ง, Chockchai Theerakulkait, "Effect of rice bran protein extract on enzymatic browning inhibition in potato puree.", INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOG 49 (2) (2014) 551-557		
-	สุพิชชา อาษา, Chockchai Theerakulkait, "Sensory aroma characteristics of alcalase hydrolyzed rice bran protein concentrate as affected by spray drying and sugar addition", J. Food Sci. Technol. 52 (8) (2015) 5285-5291		
-	Ladda Sangduean Wattanasiritham, Chockchai Theerakulkait, นางสาวสุพิชชา ชัยภักดิ์มั่ง, "Antioxidant activity of rice bran protein extract, its enzymatic hydrolysates and its combination with commercial antioxidants.", Pakistan Journal of Nutrition 14 (10) (2015) 647-652		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.โชคชัย ชีรกุลเกียรติ	สังกัด	ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน
ตำแหน่ง	รองศาสตราจารย์		

- Ladda Sangdeuan Wattanasiritham, Chockchai Theerakulkait, Samanthi Wickramasekara, Claudia S.Maier, Jan F.Stevens, "Isolation and identification of antioxidant peptides from enzymatically hydrolyzed rice bran protein", Food Chemistry 192 (2) (2015) 156-162
- Wattanasiritham, L., Chockchai Theerakulkait, Wickramasekara, S., Maier, C.S., Stevens, J.F., "Isolation and identification of antioxidant peptides from enzymatically hydrolyzed rice bran protein", Food Chemistry 192 (-) (2016) 156-162
- Sukhonthara, S., Kaewka, K., Chockchai Theerakulkait, "Inhibitory effect of rice bran extracts and its phenolic compounds on polyphenol oxidase activity and browning in potato and apple puree", Food Chemistry 190 (-) (2016) 922-927
- Apinya Eamarjham, Chockchai Theerakulkait, Saipin Thanachasai, "Effect of incubation time, buffer type and concentration on gamma-aminobutyric acid (GABA) production using Khao Dawk Mali 105 rice bran", Agriculture and Natural Resources Volume 050 (1) (2016) 80-84
- Pajareon, S., Chockchai Theerakulkait, "Effects of spray drying at different inlet air temperatures on antioxidative activity and some properties of homnil rice bran extract powder", Pakistan Journal of Nutrition 16 (10) (2017) 782-788
- Muhammad Faiq, Chockchai Theerakulkait, "Effect of papaya peel extract on browning inhibition in vegetable and fruit slices", Italian Journal of Food Science (Special issue) 30 (5) (2018) 57-61
- Supeeraya Arsa, Chockchai Theerakulkait, "Preparation, aroma characteristics and volatile compounds of flavorings from enzymatic hydrolyzed rice bran protein concentrate", Journal of The Science of Food and Agriculture 98 (12) (2018) 4479-4487
- Kubglomsong, S., Chockchai Theerakulkait, Reed, R.L., Yang, L., Maier, C.S., Stevens, J.F., "Isolation and Identification of Tyrosinase-Inhibitory and Copper-Chelating Peptides from Hydrolyzed Rice-Bran-Derived Albumin", Journal of Agricultural and Food Chemistry 66 (31) (2018) 8346-8354
- Supakit Threranukool, Supatcha Kubglomsong, Chockchai Theerakulkait, "Effect of spray-dried rice bran extract on inhibition of enzymatic browning in potato puree", Journal of Food Science and Agricultural Technology 4 (Spcl. Iss.) (2018) 111-115
- Ruchirus Muthikul, Supeeraya Arsa, Chockchai Theerakulkait, "Effect of drying conditions and storage times on aroma quality of Khao Dawk Mali-105 brown rice", Journal of Food Science and Agricultural Technology 5 (Spcl. Iss.) (2019) 71-76
- Arsa, S., Chockchai Theerakulkait, Cadwallader, K.R., "Quantitation of three strecker aldehydes from enzymatic hydrolyzed rice bran protein concentrates as prepared by various conditions", Journal of Agricultural and Food Chemistry 67 (29) (2019) 8205-8211

บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ

ระดับชาติ

- Chockchai Theerakulkait, "Effect of pineapple shell extracts on browning in fresh vegetable and fruit puree and slices", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 44 (2006)
- Chockchai Theerakulkait, Siree Chaiseri, ศิริวัฒน์ มงคลกาญจนศิริ, "Extraction and Some Functional Properties of Protein Extract from Rice Bran.", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 44 (2006)
- กุลวดี แก้วกำ, Chockchai Theerakulkait, "Odor characteristics of flavorings from rice bran protein concentrate prepared by acid hydrolysis combine with adding amino acid", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)
- Chockchai Theerakulkait, สุคนธา สุคนธ์ธำรา, "Effect of pineapple juice, pineapple shell extract and rice bran extract on browning in banana (Musa (AAA Group) Gros Michel) slices and puree", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)
- สุคนธา สุคนธ์ธำรา, Chockchai Theerakulkait, "Effect of Commercially Defatted Rice Bran Extract on Browning in Vegetable and Fruit Puree.", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48 (2010)
- กมลทิพย์ เปาะทองคำ, Chockchai Theerakulkait, "การผลิตและประยุกต์สารสกัดจากรำสกัดไขมันทางการค้าเพื่อใช้ในการยับยั้งการเกิดสีน้ำตาลเนื่องจากเอนไซม์ในผลไม้", การประชุมวิชาการ โครงการทุนวิจัยมหาบัณฑิต สกว. สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ครั้งที่4 (TRF-MAG Congress IV) (2010)

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ ตำแหน่ง	ดร.โชคชัย ชีรกุลเกียรติ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน
<p>- กมลทิพย์ เปาะทองคำ, Chockchai Theerakulkait, "Preparation of Commercial Defatted Rice Bran Extract as Liquid and Powder Forms and Their Inhibitory Effects on Enzymatic Browning in Banana Slices.", การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ (Grad Research) ครั้งที่ 11 (2010)</p> <p>- รุติภรณ์ ตัมพานวัตร, Weerachet Jittanit, Chockchai Theerakulkait, "ผลของความเข้มข้นต่อค่าการนำไฟฟ้าของน้ำส้มและน้ำสับปรดทั้งแบบมีและไม่มีเนื้อผลไม้ผสมระหว่างการให้ความร้อนแบบโอท้อมิกระบบสตีล", การประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ครั้งที่ 2, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่ (2010)</p> <p>- กุลวดี แก้วก่า, Chockchai Theerakulkait, "Effect of Rice Bran Extract Powder on Browning Inhibition in Vegetable and Fruit Puree.", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 49 (2011)</p> <p>- เพียงณา พันธุ์วิล, Chockchai Theerakulkait, "Effect of Alcalase Hydrolysis Time on Some Functional Properties of Hydrolysates from Rice Bran Protein Concentrates", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 49 (2011)</p> <p>- รุจิรา เหลืองอ่อน, Chockchai Theerakulkait, "Effect of Soaking Times of Pickle Green Mustard in Pineapple Shell Extract on Dark Color of Canned Pickle Green Mustard", การประชุมวิชาการ "วิทยาศาสตร์วิจัย" ครั้งที่ 4 (2012)</p> <p>- รุจิรา เหลืองอ่อน, Chockchai Theerakulkait, "Application of Pineapple Juice and Pineapple Shell Extract in Reduction of Dark Color in Canned Pickle Green Mustard", การประชุมทางวิชาการ โครงการทุนวิจัยมหาบัณฑิต สกว. สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ครั้งที่ 6 (2012)</p> <p>- สุพิชชา ขับกล่อมสง, Chockchai Theerakulkait, "Effect of rice bran protein extract on browning inhibition in vegetable and fruit puree", การประชุมวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 51 (2013)</p> <p>- น.ส.สุพรียา อาษา, Chockchai Theerakulkait, "Effect of drying and sugar addition on sensory aroma characteristics and volatile components of alcalase hydrolyzed rice bran protein concentrate.", The Fourteenth RGJ-Ph.D. Congress. (2013)</p> <p>- อภิญญา เอื้อมาจหาญ, Chockchai Theerakulkait, Saipin Thanachasai, "Effect of buffer type and concentration on gamma-aminobutyric acid (GABA) production using Khao Dawk Mali 105 rice bran", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 52 (2014)</p> <p>- สุภาภรณ์ พาเจริญ, Chockchai Theerakulkait, "Effects of rice cultivars and some factors on anthocyanin extraction from pigmented rice bran on anthocyanin, total phenolic content and DPPH scavenging activity.", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 52 (2014)</p> <p>- Tawipat Vijitpunyaruk, Chockchai Theerakulkait, "Preparation of alcalase hydrolyzed rice bran protein concentrate and its inhibitory effect on soybean lipoxygenase activity.", The 15th RGJ-Ph.D. Congress on Royal Golden Jubilee Ph.D. Program The Thailand Research Fund (2014)</p> <p>- Supeeraya Arsa, Chockchai Theerakulkait, "Effect of pH and fructose addition on aroma and color characteristics of papain hydrolyzed rice bran protein concentrate", The 55th Kasetsart University Annual Conference (Agro-Industry) (2017)</p> <p>ระดับนานาชาติ</p> <p>- Kulvadee Kaewka, Chockchai Theerakulkait, "Effect of sugar addition on odor characteristics of acid hydrolyzed rice bran protein concentrate. ", The 2nd International Conference on Rice for the Future (2007)</p> <p>- ศุภกิตต์ วีระนุกูล, Chockchai Theerakulkait, "Effects of rice bran extract, pineapple shell extract and their mixed extracts on browning of potato puree and polyphenol oxidase activity of potato.", The International Food Conference (Food Innovation Asia 2008: Healthy Food For All.) (2008)</p> <p>- Teeraniti Legcharoen, Chockchai Theerakulkait, "Effect of protein extract from five different cultivars of rice bran on browning inhibition of apple and banana puree.", The 14 th Food Innovation Asia Conference 2012 (2012)</p> <p>- Kunwadee Kaewka, Kamoltip Portongkum, Chockchai Theerakulkait, "Antiradical activity of rice bran water extract and its ultrafiltered fractions.", The 2012 IFT Annual Meeting & Food Expo. (2012)</p> <p>- Supeeraya Arsa, Chockchai Theerakulkait, "Effect of alcalase hydrolysis and sugar addition on sensory aroma characteristics of rice bran protein concentrates.", The 2012 IFT Annual Meeting & Food Expo. (2012)</p>		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ ตำแหน่ง	สังกัด
ดร.โชคชัย ชีรกุลเกียรติ รองศาสตราจารย์	ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน
<p>- Supatcha Kubglomsong , Chockchai Theerakulkait, "Effect of rice bran protein extract on enzymatic browning inhibition in potato puree.", The 2012 IFT Annual Meeting & Food Expo (2012)</p> <p>- Tawipat Vijtponyarak, Chockchai Theerakulkait, "Preparation of alcalase hydrolyzed rice bran protein concentrate at different hydrolysis times and its inhibitory effect on soy bean lipoxygenase activity.", The 2012 IFT Annual Meeting & Food Expo (2012)</p> <p>- นส.รุจิรา เหลืองอ่อน, Chockchai Theerakulkait, Weerachet Jittanit, "Effect of pineapple juice and its concentrated fractions on reduction of dark color in canned pickle green mustard.", The 15th Food Innovation Asia Conference 2013 "Empowering SMEs through Science and Technology". (2013)</p> <p>- กุลวดี แก้วกำ, Chockchai Theerakulkait, "Enzymatic browning inhibition properties of water extracts from full-fatted rice bran and commercially heat-stabilized defatted rice bran", The Fourteenth RGJ-Ph.D. Congress (2013)</p> <p>- สุพัทธา ชัยภักดิ์, Chockchai Theerakulkait, "Effect of rice bran protein extract and its combination with commercial antibrowning agents and antioxidants on enzymatic browning inhibition and antioxidative activity", The 2013 IFT Annual Meeting & Food Expo. (2013)</p> <p>- สุพัตริยา อาษา, Chockchai Theerakulkait, "Effect of enzymatic hydrolysis, drying treatment, and sugar adding on the aroma characteristics of rice bran protein concentrates", The 2013 IFT Annual Meeting & Food Expo. (2013)</p> <p>- Kunwadee Kaewka, Kamoltip Portongkum, Chockchai Theerakulkait, "Effect of commercially defatted rice bran extract powder and its combination with anti-browning agents on browning of potato puree", Proceeding of the 16th Food Innovation Asia Conference 2014 (2014)</p> <p>- Supeeraya Arsa, Chockchai Theerakulkait, "Effect of enzymatic hydrolysis time on formation of cocoa-like aroma and volatile components in spray dried rice bran protein hydrolysates with fructose added.", The 17th World Congress of Food Science & Technology (IUFoST 2014). (2014)</p> <p>- ปริญญา พันธุ์ศรีทอง, Chockchai Theerakulkait, "Effect of trypsin hydrolysis of rice bran protein concentrates on free glutamic acid and gamma-aminobutyric acid content", Proceeding of the 5th International Silpakorn Graduate Study Conference (2015)</p> <p>- โชติกา จิระสุธีรักษ์, Chockchai Theerakulkait, "Effect of different varieties of mango peel extracts on enzymatic browning inhibition in banana puree", Proceedings of the 4th International Conference on Engineering and Natural Science – Summer Session. (2016)</p> <p>- สุพัทธา ชัยภักดิ์, Chockchai Theerakulkait, "Inhibitory effect of rice bran protein fractions and its enzymatic hydrolysates on mushroom tyrosinase activity", IFT16 Annual Meeting and Food Expo. (2016)</p> <p>- Supaporn Pajareon, Chockchai Theerakulkait, "Development of Homnil rice bran extract beverage and its consumer acceptance.", The 18th Food Innovation Asia Conference. (2016)</p> <p>- Supatcha Kubglomsong , Chockchai Theerakulkait, "Effect of rice bran albumin hydrolysate on tyrosinase inhibition and copper chelating activity", The 5th International Symposium on Fundamental and Applied Sciences. (2017)</p> <p>- Kanokwan Wongkongkaew, Chockchai Theerakulkait, "Optimization of Extraction Conditions of protein from Mulberry Leaf.", The 19th Food Innovation Asia Conference 2017 (FIAC2017). (2017)</p> <p>- กมลทิพย์ เปาะทองคำ, สุพัทธา ชัยภักดิ์, Chockchai Theerakulkait, "Inhibitory effect of commercial defatted rice bran extract on enzymatic browning in banana slices", The 8th Shelf Life International Meeting (SLIM 2017) (2017)</p> <p>- Muhammad Faiq, Chockchai Theerakulkait, "Effect of papaya peel extract on browning inhibition in vegetable and fruit slices.", The 8th Shelf Life International Meeting (SLIM 2017) (2017)</p>	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ ดร.โชคชัย ชีรกุลเกียรติ</p> <p>ตำแหน่ง รองศาสตราจารย์</p>	<p>สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Muhammad Faiq, Chockchai Theerakulkait, "Effect of different extraction times of papaya peel extract on browning inhibition in vegetable and fruit slices", The 10th Joint International Symposium on Food Science and Technology among NUS, TUMSAT, HU, KU and UPM (2017) - Teeraniti Legcharoen, Supatcha Kubglomsong, Chockchai Theerakulkait, "Inhibitory effect of rice bran protein and its fractions on enzymatic browning in potato puree", The International Conference on Agriculture and Natural Resources 2018 (ANRES 2018) (2018) - Chotika Jirasuteeruk, Chockchai Theerakulkait, "Inhibitory effect of different varieties of mango peel extract on enzymatic browning in potato puree", The International Conference on Agriculture and Natural Resources 2018 (ANRES 2018). (2018) - Kunnikar Boonsiripiphat, Supatcha Kubglomsong, Chockchai Theerakulkait, "Inhibitory effect of different varieties of rice bran extract on browning and polyphenol oxidase activity in banana", The Proceeding of The 20th Food Innovation Asia Conference 2018 (FIAC 2018) (2018) - Patcharin Saisung, Muhammad Faiq, Chockchai Theerakulkait, "Effect of pineapple shell extract at different extraction conditions on inhibition of banana polyphenol oxidase activity", The Proceeding of The 20th Food Innovation Asia Conference 2018 (FIAC 2018) (2018) - Ruchirus Muthikul, Supeeraya Arsa, Chockchai Theerakulkait, "Effect of storage conditions on sensory aroma characteristics of Khao Dawk Mali-105 brown rice", The proceedings of 44th Congress on Science and Technology of Thailand. (2018) - Ruchirus Muthikul, Supeeraya Arsa, Chockchai Theerakulkait, "Effect of storage conditions and times on lipoxygenase activity and selected volatile compounds of Khao Dawk Mali-105 brown rice.", The proceedings of 21st Food Innovation Asia Conference (FIAC 2019) (2019) 	
<p>รางวัลประกาศเกียรติคุณ/เชิดชูเกียรติการวิจัย</p> <ul style="list-style-type: none"> - รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ ประจำปี 2550 สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ประจำปี 2551 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ ปี 2551 ประเภทบุคคล-ผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ กลุ่ม 2 จำนวน 1 ผลงาน ประจำปี 2552 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - รางวัลประเภทบุคคล-นักวิจัยผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ ปี 2557 ประจำปี 2559 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 	
<p>รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์</p> <ul style="list-style-type: none"> - รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2552(รางวัลประเภทบุคคล-ผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ กลุ่ม 1) สาขาวิทยาศาสตร์ ประจำปี 2553 เรื่อง "Antioxidative properties of partially purified barley hordein, rice bran protein fractions and their hydrolysates" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2552(รางวัลประเภทบุคคล-ผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ กลุ่ม 1) สาขาวิทยาศาสตร์ ประจำปี 2553 เรื่อง "Effect of preparation conditions on composition and sensory aroma characteristics of acid hydrolyzed rice bran protein concentrate" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2552(รางวัลประเภทบุคคล-ผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ กลุ่ม 1) สาขาวิทยาศาสตร์ ประจำปี 2553 เรื่อง "Extraction of Rice Bran Extract and Some Factors Affecting Its Inhibition of Polyphenol Oxidase Activity and Browning in Potato" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2552(รางวัลประเภทบุคคล-ผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ กลุ่ม 1) สาขาวิทยาศาสตร์ ประจำปี 2553 เรื่อง "Isolation and some characteristics of lipoxygenase from aromatic brown rice (Oryza Sativa L.) cv. Khao Dawk Mali 105" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2552(รางวัลประเภทบุคคล-ผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ กลุ่ม 1) สาขาวิทยาศาสตร์ ประจำปี 2553 เรื่อง "Partial purification and characterisation of banana [Musa (AAA Group) 'Gros Michel'] polyphenol oxidase" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2552(รางวัลประเภทบุคคล-ผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ กลุ่ม 1) สาขาวิทยาศาสตร์ ประจำปี 2553 เรื่อง "Preparation and Some Functional Properties of Rice Bran Protein Concentrate at Different Degree of Hydrolysis using Bromelain and Alkaline Extraction" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.โชคชัย ชีรกุลเกียรติ	สังกัด	ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน
ตำแหน่ง	รองศาสตราจารย์		
- รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2552(รางวัลประเภทบุคคล-ผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ กลุ่ม 1) สาขาวิทยาศาสตร์ ประจำปี 2553 เรื่อง "Preparation of Ultrafiltered Rice Bran Extract and Some Factors Affecting its Browning Inhibition in Potato Puree" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์			

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2549 - 31 ตุลาคม 2563