

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.จิราพร รุ่งเลิศเกรียงไกร	สังกัด	ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง
ตำแหน่ง	ผู้ช่วยศาสตราจารย์		
การศึกษา	Ph.D. (Food Science ), Ehime University , JAPAN, วท.ม. (เทคโนโลยีทางอาหาร) , จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย , ไทย, วท.บ. (เทคโนโลยีทางอาหาร) , จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย , ไทย,		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	การแปรรูปสัตว์น้ำ , การควบคุมคุณภาพสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์		
โครงการวิจัย	<p>ปี 2548-2549 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทอดปรุงรส และผลิตภัณฑ์ซุบแป้งและขนมปังแป้นเยือกแข็งจากปูม้า ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย</p> <p>ปี 2547-2551 โครงการพัฒนาศักยภาพการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำชายฝั่งเศรษฐกิจแบบครบวงจรและการท่องเที่ยวทางทะเลเชิงนิเวศวิทยา ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2552 การใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อเสริมความเข้มแข็งของการเกษตรแบบพอเพียง เน้นพื้นที่ดินเค็ม (กรณีศึกษาเพื่อโครงการลูกพระดาบสเกษตร จ.สมุทรปราการ) ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2552 การใช้สารสกัดจากสาหร่ายในการปรับปรุงคุณภาพลูกขึ้นปลา ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2552 การพัฒนาผลิตภัณฑ์กึ่งเหี้ยดและการบรรจุ ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2552 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอสสาหร่ายปรุงรส ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2553 ผลของสีจากธรรมชาติต่อเจลของโปรตีนปลา ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2554 ผลของไฮโดรคอลลอยด์และสภาวะการทอดที่มีต่อการดูดซับน้ำมันของซูริมเฟลส ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2555 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขึ้นรูปจากเศษเหลือของการแลปลาโดยใช้สารเชื่อมประสานภายใต้อุณหภูมิต่ำ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2555 การพัฒนาสมบัติเชิงหน้าที่ของโปรตีนในลูกขึ้นจากปลาน้ำจืด ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2555-2556 การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากส่วนเหลือปลาแชลมอนจากโรงงานอุตสาหกรรม ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ</p> <p>ปี 2555-2556 การวิจัยเชิงสังเคราะห์เกี่ยวกับมาตรฐานการผลิตสินค้าปลานิลตลอดห่วงโซ่เพื่อสนับสนุนการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ความปลอดภัยอาหาร ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย</p> <p>ปี 2557-2558 การพัฒนาลูกขึ้นปลาอิมัลชันจากชิ้นเนื้อส่วนท้องของปลาแชลมอนจากอุตสาหกรรมแปรรูปปลาแชลมอน ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)</p> <p>ปี 2557-2558 การวิจัยและพัฒนาเพื่อใช้ประโยชน์และเพิ่มมูลค่าส่วนเหลือจากอุตสาหกรรมแปรรูปปลาแชลมอน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)</p> <p>ปี 2558 ผลของอินูลินที่มีต่อความคงตัวของอิมัลชัน คุณภาพทางเคมีและกายภาพในแบดเตอร์จากเนื้อปลาสด ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2559 ผลของการใช้ไฮโดรคอลลอยด์ที่มีต่อค่าความคงตัวของอิมัลชัน สมบัติทางเคมี และกายภาพในผลิตภัณฑ์ไส้กรอกปลา ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2559-2560 การเพิ่มศักยภาพการเพาะเลี้ยง และการพัฒนาคุณภาพมาตรฐานความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ปลาสด ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)</p> <p>ปี 2560 การพัฒนาผลิตภัณฑ์เจอร์กี้ปลา ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว</p> <p>ปี 2560 ผลของสารคงความชื้นต่อคุณภาพของเจอร์กี้ปลานวลจันทร์ทะเล ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว</p>		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ตำแหน่ง	สังกัด
ดร.จิราพร รุ่งเลิศเกรียงไกร	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง
ปี 2560-2561	การปนเปื้อนคลอสดริเดียม บอทูไลนัม จากแหล่งน้ำการจับปลาสดัก และผลของเกลือต่อปริมาณฮีสตามีน ในกระบวนการหมักน้ำปลาตามธรรมชาติ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)	
ปี 2560-2561	การประเมินและการลดความเสี่ยงการตกค้างของสารเคมี และการปนเปื้อนจุลินทรีย์ก่อโรคในห่วงโซ่ปทานสินค้าสัตว์น้ำเศรษฐกิจ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)	
ปี 2561-2562	สมบัติของเจลซูริมิมผสมเนื้อไก่ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว	
ปี 2562-2563	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารกึ่งแห้งจากปลาหางแข็ง (Megalaspis cordyla) ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว	

บทความวิจัยในวารสารวิชาการ

ระดับชาติ

- Jirapom Runglerdkriangkrai, เกียรติศักดิ์ บรรลือ, Nongnuch Raksakulthai, "Quality of Fish Ball from Surimi as Affected by Starch and Sterilizing conditions.", Kasetsart University Fisheries Research Bulletin 32 (1) (2008) 39-47
- ปฎิยุทธ์ ขันอ่อน , พรรณทิพย์ สุวรรณสารกุล, นงนุช รักสกุลไทย, Jirapom Runglerdkriangkrai, "Effect of freshness on physicochemical properties of flesh and protein gel from spanish mackerel (Scomberomorus commerson)during iced storage", วารสารวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก 8 (2) (2015) 35-44
- Jirapom Runglerdkriangkrai, Daungdoen Vareevanich, "Effect of Oil Types on Protein Gel Properties in Emulsion Fish Ball", วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก. 9 (1) (2016) 1-9
- จักรินทร์ ตรีอินทอง, นงนุช รักสกุลไทย, Jirapom Runglerdkriangkrai, "Influence of carrageenan extracted from Solieria robusta on gel properties of freshwater fish gel", วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก 9 (2) (2016) 1-12
- Nantipa Pansawat, สุพิชญา วาสะศิริ , Jirapom Runglerdkriangkrai, "Effect of Tapioca Starch/Wheat Flour Ratio and Pre-drying Time on Physical and Sensory Properties of Snake Skin Gourami Fish Chips Prepared by Using Microwave Oven", วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก 11 (2) (2018) 1-9
- นาย จักรินทร์ ตรีอินทอง, Jirapom Runglerdkriangkrai, "Effects of Washing and Heating Conditions on Gel Properties of Hybrid Catfish (Clarias macrocephalus x C. gariepinus)", วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก 13 (1) (2020) 82-91

ระดับนานาชาติ

- Jirapom Runglerdkriangkrai, K. Banlue, N. Raksakulthai, "High Temperature Tolerant Fish Protein Gel Using Transglutaminase and Sodium Ascorbate", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 40 (พิเศษ) (2006) 0-0
- Jirapa Hinsui, Wanchai Worawattanamateekul, Nongnuch Raksakulthai, Jirapom Runglerdkriangkrai, "Characterization of Partial Purified Trypsin and Chymotrypsin from Viscera of Nile Tilapia (Oreochromis niloticus Linnaeus)", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 40 (5) (2006) 242-248
- Hamaguchi, PY, Weng, W, Kobayashi, T, Jirapom Runglerdkriangkrai, Tanaka, M, "Effect of fish meat quality on the properties of biodegradable protein films", FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY RESEARCH 13 (3) (2007) 200-204
- Mathana Sangjindavong, Pranisa Chuapoehuk, Jirapom Runglerdkriangkrai, Wanwimol Klaypradit, Daungdoen Vareevanich, "Fermented Fish Product (Pla-ra) from Marine Fish and Preservation", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 42 (1) (2008) 129-136
- Treesin Potaros, Nongnuch Raksakulthai, Jirapom Runglerdkriangkrai, Wanchai Worawattanamateekul, "Characteristics of Collagen from Nile Tilapia (Oreochromis niloticus) Skin Isolated by Two Different Methods", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 43 (3) (2009) 584-593

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p><b>ชื่อ</b> ดร.จิราพร รุ่งเลิศเกรียงไกร</p> <p><b>ตำแหน่ง</b> ผู้ช่วยศาสตราจารย์</p>	<p><b>สังกัด</b> ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง</p>
<p>- นางสาวณมด จอมมาก, Jirapom Runglerdkriangkrai, Kunihiko Konno, Pattama Ratana-arpom, "Effect of Cryoprotectants on Suppression of Protein Structure Deterioration induced by Freeze-thaw Cycle in Pacific White Shrimp", JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY 27 (1) (2018) 91-106</p> <p>- นางสาววลัย คลี่ฉายา, รศ.นงนุช รักสกุลไทย, Jirapom Runglerdkriangkrai, "Preliminary study of some aroma compounds of salted shrimp paste (Kapi): Using chemometrics to categorize characteristics of different manufacturers", Journal of Fisheries and Environment 45 (2) (2021) 1-17</p> <p>- นายโรจน์โยธิน เทียมไธสง, Yaowapha Waiprib, Jirapom Runglerdkriangkrai, นางกิ่งเดือน สมจิตต์, "Optimal level of added salt to minimize the risk of associated chemical hazards of small-sized anchovy (<i>Stolephorus indicus</i>) stored at ambient and refrigerated temperatures", Agriculture and Natural Resources 56 (1) (2022) 9-22</p>	
<p><b>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</b></p> <p>ระดับชาติ</p> <p>- จีราภ หินชุย, Wanchai Worawattanamateekul, Nongnuch Raksakulthai, Jirapom Runglerdkriangkrai, "Characterization of partial purified trypsin and chymotrypsin from viscera of Nile tilapia (<i>Oreochromis niloticus</i> Linnaeus)", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 44 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2006)</p> <p>- สุญานีพร ตูลยพงษ์ศรีภักดิ์, Pattama Ratana-arpom, Jirapom Runglerdkriangkrai, "Physical, chemical and microbiological changes of Thai pangasius fish during ice storage", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)</p> <p>- นายปวเรศวร์ อินทุเศรษฐ, Jirapom Runglerdkriangkrai, นงนุช รักสกุลไทย, "Influence of Fish Species on Functional Properties of Edible Films Made from Freshwater Fish Protein", การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 10 (2008)</p> <p>- Thatsanee Anukoolprasert, Jirapom Runglerdkriangkrai, "Autolytic activity of sergestid shrimp (<i>Acetes</i> sp.)", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 47 (2009)</p> <p>- Jirapom Runglerdkriangkrai, อังคนารวรรณ สืบประดิษฐ์, ปัทมา ระตะนะอาพร, "Suitability of seaweed and sauce flavours for seaweed sauce production.", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48 (2010)</p> <p>- ปวเรศวร์ อินทุเศรษฐ, Jirapom Runglerdkriangkrai, นงนุช รักสกุลไทย, "Effect of Glycerol Concentrations and pH on Functional Properties of Edible Films Made from Striped Catfish (<i>Pangasius sutchi</i>) Protein", การประชุมวิชาการประมง ประจำปี 2553 (2010)</p> <p>- ปพนพัทธ์ อธิษฐ์ดิษฐ์, Jirapom Runglerdkriangkrai, พิชามณญ์ เลิศธนาไพจิตร, "Effect of drying methods on quality of instant chicken rice porridge for infant and children", การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 4 : การขับเคลื่อนงานโภชนาการเพื่อคุณภาพชีวิต (2010)</p> <p>- ปพนพัทธ์ อธิษฐ์ดิษฐ์, Jirapom Runglerdkriangkrai, พิชามณญ์ เลิศธนาไพจิตร, สุนทรี รัตนชูเอก, อรรวรณ เอี่ยมโสภาส, "Development of instant chicken rice porridge for infant and children", การประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 4 : การขับเคลื่อนงานโภชนาการเพื่อคุณภาพชีวิต (2010)</p> <p>- พฤกษ์ ประเสริฐกุล, Jirapom Runglerdkriangkrai, "Effect of Natural Color Extracts on Quality of Fish Jelly Products", รายงานการประชุมทางวิชาการครั้งที่ 49 สาขาประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 1-4 กุมภาพันธ์ 2554 หน้า 220-227 (2011)</p> <p>- จักรินทร์ ตรีอินทอง, Jirapom Runglerdkriangkrai, "Effect of Soaking in Acetone and Heating Conditions on Yield and Properties of Hydrocolloids Extracted from <i>Gracilaria</i> sp. and <i>Solieria robusta</i>.", รายงานการประชุมทางวิชาการครั้งที่ 49 สาขาประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 1-4 กุมภาพันธ์ 2554 หน้า 228-235 (2011)</p> <p>- นางสาวสุพิชญา วาสะศิริ, Jirapom Runglerdkriangkrai, Nantipa Pansawat, "Screening of Factors Affecting Snakeskin Gourami (<i>Tricogaster pectoralis</i>) Fish Chips Prepared by Using Conveyor oven and Microwave Oven", 53rd Kasetsart University Annual Conference (2015)</p> <p>- สมฤทัย สุจริตธรรม, Aunchalee Aussanasuwannakul, Jirapom Runglerdkriangkrai, Jirawan Maneerote, "Effect of pre-emulsified oil on physico-chemical properties in fish emulsion sausage", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 55 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2017)</p> <p>- กนกรัตน์ ศิริเจริญ, Jirapom Runglerdkriangkrai, Jirawan Maneerote, "Effect of Methylcellulose and Carboxymethylcellulose on Physico-Chemical Properties in Deep Fried Fish Nuggets", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 55 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2017)</p>	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.จิราพร รุ่งเลิศเกรียงไกร	สังกัด	ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง
ตำแหน่ง	ผู้ช่วยศาสตราจารย์		
<p>- Jirawan Maneerote, Jirapom Runglerdkriangkrai, "Effect of Inulin on Physico-Chemical Properties and Sensory Evaluation of Fish Sausage", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 56 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2018)</p>			
<p>ระดับนานาชาติ</p>			
<p>- Jirapom Runglerdkriangkrai, พิชรภมล วงษ์ประกอบ, Nongnuch Raksakulthai, Munehiko Tanaka, "Effect of Hydrocolloids and Transglutaminase on The Quality of Canned Fish Ball", 5th World Fisheries Congress (2008)</p>			
<p>- Jirapom Runglerdkriangkrai, P. Inthuserdha, N. Raksakulthai, K. Osako, M.Tanaka, "Edible film from freshwater fish meat", JSPS-NRCT International symposium: Strengthening the Advancement in Fishery Research: Towards the Sustainable Cooperation (2009)</p>			
<p>- Pattama Ratana-arpom, Jirapom Runglerdkriangkrai, "Physicochemical changes in hybrid striped catfish (Pangasius sp.) as influenced by different freeze-thaw cycles", The IFT Annual Meeting 2010 (2009)</p>			
<p>- Nantipa Pansawat, Pattama Ratana-arpom, Jirapom Runglerdkriangkrai, "Development of a Snack Bar from Jasmine Rice, Anchovy and Peanut for Thai Consumer", The IFT Annual Meeting 2010 (2010)</p>			
<p>- นายปฏิยุทธ์ ขวัญอ่อน, Jirapom Runglerdkriangkrai, "Effects of washing and heating conditions on textural properties of fish gels from spotted featherback (Chitala omata)", The First International Conference for East Asia Fisheries Technologists Association (EAFTA) (2013)</p>			
<p>- Pattama Ratana-arpom, Jirapom Runglerdkriangkrai, "Value Added Canned products from salmon belly as by-products from industry", Proceeding in the 3rd International Fisheries Symposium (IFS 2013) (2013)</p>			
<p>- Kanokrat Siricharoen, Jirapom Runglerdkriangkrai, Jirawan Maneerote, "EFFECT OF METHYLCELLULOSE AND CARBOXYMETHYLCELLULOSE TO REDUCE OIL UPTAKE IN FRIED FISH NUGGETS", 3rd International Fisheries Symposium (2013)</p>			
<p>- Nantipa Pansawat, Jirapom Runglerdkriangkrai, "RESTRUCTURED TILAPIA MEAT USING COLD-SET BINDERS", The 14th Food Innovation Asia Conference 2014 (2014)</p>			
<p>- Artitdit, P., Ratanachu-ake, S, Ratanapumpapin, S., Lerdtanapijit, P, Jirapom Runglerdkriangkrai, "Adoption of good manufacturing practice in caterings at Queen Sirikit national institute of child health.", The 6th Asian Congress of Dietetics: Advancing Health through Innovating Dietetic Practice across Asia (2014)</p>			
<p>- Patiyut Kwun-on, Pantip Suwansakomkul, Nongnuch Raksakulthai3 , Jirapom Runglerdkriangkrai, "Effect of freshness on chemical properties of fish meat and textural properties of fish gels from spotted featherback (Chitala omata).", the 2nd EAFTA (East Asian Fish Technologist Association) Conference (2014)</p>			
<p>- Jukkarin Treeinthong, Nongnuch Raksakulthai , Jirapom Runglerdkriangkrai, "Quality improvement of freshwater fish gel by using mixed fish species technique.", The 2nd EAFTA (East Asian Fish Technologist Association) Conference (2014)</p>			
<p>- นางสาวสุพิชญา วาสะศิริ, Nantipa Pansawat, Jirapom Runglerdkriangkrai, "FACTORS AFFECTING SNAKE SKIN GOURAMI (TRICHOGASTER PECTORALIS) FISH CHIPS PROPERTIES: A SCREENING EXPERIMENT", IFS2014 International Fisheries Symposium (2014)</p>			
<p>- พลฤกษ์ ประเสริฐกุล , รศ.นงนุช รักสกุลไทย , Jirapom Runglerdkriangkrai, "Effect of natural colorants on quality of fish protein gel.", The 3rd East Asian Fish Technologist Association (EAFTA) Conference, (2015)</p>			
<p>- Somruethai Sutcharittham, Jirapom Runglerdkriangkrai, Jirawan Maneerote, "Incorporation of emulsified soybean oil and inulin powder on qualities of fish emulsion sausage", 5th International Fisheries Symposium 2015 (2015)</p>			
<p>- Jirapom Runglerdkriangkrai, จักรินทร์ ตริอินทอง, รศ.นงนุช รักสกุลไทย, "Incorporation of soy protein isolate on textural properties of freshwater fish gels", The 7th World Fisheries Congress (2016)</p>			

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ           ดร.จิราพร รุ่งเลิศเกรียงไกร</p>	
<p>ตำแหน่ง     ผู้ช่วยศาสตราจารย์</p>	<p>สังกัด       ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Somruethai Sutcharittham, Aunchalee Aussanasuwannakul, Jirapom Runglerdkriangkrai, Jirawan Maneerote, "Rheological characterization of pre-emulsified oil and fish sausage batter as affect by soy protein isolate and sodium caseinate", The 18th Food Innovation Asia Conference 2016 (FIAC 2016) (2016)</li> <li>- นางสาวสุพิชญา วาสะศิริ, Nantipa Pansawat, Jirapom Runglerdkriangkrai, "Effect of Tapioca Starch/Wheat Flour Ratio and Pre-drying Time on Properties of Snake Skin Gourami Fish Chips Prepared by Using Conveyor Oven and Microwave Oven", IFS 2016 - International Fisheries Symposium (2016)</li> <li>- ดร ปฎิยุทธ์ ขวัญอ่อน, ดร.พรรณทิพย์ สุวรรณสาครกุล, รศ.นงนุช รักสกุลไทย, Jirapom Runglerdkriangkrai, "Chemical composition and physical properties of meat from spotted featherback (<i>Chitala omata</i>) and Spanish mackerel (<i>Scomberomorus commerson</i>) upon Washing Process.", The 6th International symposium of East Asia Fisheries Technologists Association (EAFTA), (2018)</li> <li>- นางสาววลัย คลี่ฉายา, รศ.นงนุช รักสกุลไทย, Jirapom Runglerdkriangkrai, "Quality Indication of Salted Shrimp Paste (Kapi) by Aroma Active-compounds and Flavour Profile Analysis", The 6th International symposium of East Asia Fisheries Technologists Association (EAFTA) (2018)</li> </ul>	
<p><b>รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- รางวัลประกวดผลงานวิชาการดีเด่น อุตสาหกรรมสัตว์น้ำ ประจำปี 2553 เรื่อง "ผลของปริมาณกลีเซอรอลและฟิเอซต่อคุณสมบัติเชิงหน้าที่ของฟิล์มบรีโภาคได้ที่ผลิตจากโปรตีนปลาสรวย" จาก กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์</li> <li>- รางวัลชมเชย การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 49 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประมง ประจำปี 2555 เรื่อง "ผลของการแช่อะซิโตนและสภาวะการให้ความร้อนต่อปริมาณผลผลิต และ สมบัติของสารไฮโดรคอลลอยด์ที่สกัดจากสาหร่ายผมนาง (<i>Gracilaria sp.</i>) และสาหร่ายโพรง (<i>Solieria robusta</i>)" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> </ul>	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2548 - 30 มกราคม 2566