

- ปี 2535 ดำรงตำแหน่ง รองคณบดี คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
- ปี 2537 ดำรงตำแหน่ง หัวหน้าภาควิชาโรคพืช คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
- ปี 2546 – 2553 ดำรงตำแหน่ง ผู้อำนวยการสถานวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
- ปี 2553 – 2556 ดำรงตำแหน่ง คณบดี สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
6. สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ (แตกต่างจากวุฒิการศึกษา) ระบุสาขาวิชาการ
- โรคของพืชไร่ พืชผักและไม้ผล หลังการเก็บเกี่ยว
 - แบคทีเรียที่เป็นสาเหตุโรคพืชบนผลิตผลหลังการเก็บเกี่ยว
 - การควบคุมโรคพืชโดยชีววิธี ความรู้ทั่วไปทางด้านชีววิทยา
 - การบริหารจัดการห่วงโซ่การผลิตทางการเกษตร (Supply chain management of agricultural product)
 - ความปลอดภัยทางผลิตผลเกษตร มาตรฐานอาหารปลอดภัย
 - การบริหารคุณภาพ (Food quality and safety management system) และเกษตรอินทรีย์
7. ประวัติการนำเสนอผลงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ โปรดระบุชื่อเรื่องของผลงาน ชื่อการประชุม สถานที่ วัน เวลา ตามระบบสากล
- วิชา สอาดสุด. 2540.** โรคที่สำคัญของลิ้นจี่และลำไย. เอกสารประกอบการฝึกอบรมหลักสูตรเทคโนโลยียุคใหม่ในการผลิตลิ้นจี่และลำไย. ณ โรงแรมเชียงใหม่ฮอติล จังหวัดเชียงใหม่. 4 - 6 พฤศจิกายน 2540.
- ปริญญา จันทศรี อภิญญา แซ่เต็ง **วิชา สอาดสุดและชาตรี สิทธิกุล. 2538.** การเปลี่ยนแปลงปริมาณประชากรของเชื้อราบนผิวใบลำไย. การประชุมวิชาการอารักขาพืชแห่งชาติครั้งที่ 2.9 – 11 ตุลาคม 2538. ณ โรงแรมเพชรงาม จังหวัดเชียงใหม่.
- ปริญญา จันทศรี ญัฐภูมิ หวันชัยศรี **วิชา สอาดสุด และชาตรี สิทธิกุล. 2538.** การลุกลามของเชื้อราสาเหตุโรคผลเน่าหลังการเก็บเกี่ยวภายในยอดลำไย. การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 21. 25 – 27 ตุลาคม 2538. ณ โรงแรมแอมบาสซาเดอร์ซิตี จอมเทียน พัทยา จังหวัดชลบุรี.
- วิลาวัลย์ คำปวน ดำรัส ทรัพย์เย็น พิสนเทศ กิจสวัสดิ์ไพบูลย์ **วิชา สอาดสุด** ปริญญา จันทศรี สวัสดิ์ พรหมอินทร์และจินดา ศรศรีวิชัย. 2538. การวิเคราะห์หาสารต้านการเจริญของเชื้อราที่มีในผิวของส้มโอ. การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทยครั้งที่ 21. 25 – 27 ตุลาคม 2538. ณ โรงแรมแอมบาสซาเดอร์ซิตี จอมเทียน พัทยา จังหวัดชลบุรี.

ปริญญา จันทศรีและวิชา สอาดสุด. 2539. ประสิทธิภาพของเชื้อแบคทีเรียจากผิวใบที่สามารถยับยั้งการเจริญของเส้นใยของเชื้อราสาเหตุโรคเน่าของผลลำไย. รายงานการประชุมวิชาการครั้งที่ 2 ของสถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้ 3-4 มิถุนายน 2539 ณ โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว จังหวัดเชียงใหม่.

ปริญญา จันทศรี วิพรพรรณ โพธิการ ชาตรี สิทธิกุล และวิชา สอาดสุด. 2539. การถ่ายทอดเชื้อผ่านทางเมล็ดของเชื้อราสาเหตุโรคเน่าของผลลำไย. การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 22. 16 – 18 ตุลาคม 2539. ณ ห้องบางกอกคอนเวนชันเซ็นเตอร์ โรงแรมเซ็นทรัลพลาซ่า กรุงเทพมหานคร.

ปริญญา จันทศรี และวิชา สอาดสุด. 2540. โรคคราบน้ำค้างเทียมของลิ้นจี่. การประชุมวิชาการอารักขาพืชแห่งชาติครั้งที่ 3. 18 – 20 พฤศจิกายน 2540. ณ อาคารสารนิเทศน์ 50 ปี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร.

ปริญญา จันทศรี วิชา สอาดสุด และนางลักษณ์ บรรเทา. 2541. สารสกัดหยาบจากเปลือกและเมล็ดลำไยที่มีผลต่อการงอกของสปอร์เชื้อราสาเหตุโรคเน่าของผลลำไย. การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 24. 19 – 21 ตุลาคม 2541. ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ กรุงเทพมหานคร.

ปริญญา จันทศรี วิชา สอาดสุด และวันเพ็ญ ศรีชาติ. 2542. การศึกษาการถ่ายทอดเชื้อไฟโตพลาสมา สาเหตุโรคพุ่มไม้กวาดของลำไย. การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 25. 20 – 22 ตุลาคม 2542. ณ โรงแรมอมรินทร์ลากูน จังหวัดพิษณุโลก.

วิชา สอาดสุด วันเพ็ญ ศรีชาติและปริญญา จันทศรี. 2542. การศึกษาผลของแอนตาโกนิสต์บางชนิดต่อการเจริญและการสร้างสปอร์ของเชื้อ *Colletotrichum* sp. สาเหตุของโรคใบจุดดำของลำไย. การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 25. 20 – 22 ตุลาคม 2542. ณ โรงแรมอมรินทร์ลากูน จังหวัดพิษณุโลก.

เมธาสิทธิ์ คนการ วิชา สอาดสุด และปริญญา จันทศรี. 2542. ความเป็นไปได้ในการใช้สารกำจัดเชื้อราบางชนิดในการควบคุมโรคเหี่ยวของต้นแม่พันธุ์และโรคแอนแทรกคโนสบนไหลของสตรอเบอร์รี่. การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 25. 20 – 22 ตุลาคม 2542. ณ โรงแรมอมรินทร์ลากูน จังหวัดพิษณุโลก.

สันติ โยธาราชกูร์และวิชา สอาดสุด. 2542. ประสิทธิภาพของสารเคมีป้องกันกำจัดเชื้อราบางชนิดในการป้องกันกำจัดโรคใบจุดเหลี่ยมของถั่วแขก. การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 25. 20 – 22 ตุลาคม 2542. ณ โรงแรมอมรินทร์ลากูน จังหวัดพิษณุโลก.

- ปริญญา จันทศรี สาริณี ประสาทเขตต์กรณ์ และวิชา สอาดสุด. 2542. การใช้สารพาราควอท ในการตรวจเชื้อราสาเหตุของอาการจุดดำบนใบลำไย. การประชุมวิชาการอารักขาพืช แห่งชาติครั้งที่ 4.27 – 29 ตุลาคม 2542 .ณ โรงแรมแอมบาสซาเดอร์ซิตี จอมเทียน พัทยา จังหวัดชลบุรี.
- สาริณี ประสาทเขตต์กรณ์ ปริญญา จันทศรี และ วิชา สอาดสุด. 2543. การสกัดสารพิษที่แยกได้ จากอาการจุดดำบนใบลำไย. การประชุมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 26. 19-21 ตุลาคม 2543. ณ. ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ กรุงเทพมหานคร.
- กรรณพต แก้วสอน , วิชา สอาดสุด และอุราภรณ์ สอาดสุด. 2545. ผลของเกลือเคมีในการ ควบคุมโรคผลเน่าของลำไยหลังการเก็บเกี่ยว. สัมนาวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว/ หลังการผลิตแห่งชาติ ครั้งที่ 1. 22-23 สิงหาคม 2545 ณ. โรงแรมอิมพีเรียลแม่ปิง จังหวัดเชียงใหม่.
- วรัญญา อัจฉินทัก, วิชา สอาดสุด, ดำรัส ทรัพย์เย็นและอุราภรณ์ สอาดสุด. 2545. ผลของสาร สกัดจากใบพลูคว่ำต่อเชื้อ *Colletotrichum gloeosporioides* สาเหตุโรคแอนแทรคโนส ของมะม่วง. สัมนาวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว/หลังการผลิตแห่งชาติ ครั้งที่ 1. 22-23 สิงหาคม 2545 ณ. โรงแรมอิมพีเรียลแม่ปิง จังหวัดเชียงใหม่.
- วิทวัส ศาสนนนท์, วิชา สอาดสุด และ อุราภรณ์ สอาดสุด. 2545. การใช้น้ำร้อนและการ เคลือบผิวด้วยไคโตซานเพื่อยืดอายุการวางจำหน่ายมะม่วงพันธุ์มหาชนก. สัมนาวิชาการ วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว/หลังการผลิตแห่งชาติ ครั้งที่ 1. 22-23 สิงหาคม 2545 ณ. โรง แรมอิมพีเรียลแม่ปิง จังหวัดเชียงใหม่.
- วิชา สอาดสุด, อุราภรณ์ สอาดสุด, ปริญญา จันทศรี และเมธาสิทธิ์ คนการ. 2545. การอบแสง UV เพื่อควบคุมโรคแอนแทรคโนสบนผลมะม่วงพันธุ์มหาชนกหลังการเก็บเกี่ยว. สัมนา วิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว/หลังการผลิตแห่งชาติ ครั้งที่ 1. 22-23 สิงหาคม 2545 ณ. โรงแรมอิมพีเรียลแม่ปิง จังหวัดเชียงใหม่.
- วิชา สอาดสุด, อุราภรณ์ สอาดสุด, ปริญญา จันทศรี และสาริณี ประสาทเขตต์กรณ์. 2545. กรรมวิธีหลังการเก็บเกี่ยวบนผลลำไยเพื่อทดแทนการรมด้วยซัลเฟอร์ไดออกไซด์. สัมนา วิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว/หลังการผลิตแห่งชาติ ครั้งที่ 1. 22-23 สิงหาคม 2545 ณ. โรงแรมอิมพีเรียลแม่ปิง จังหวัดเชียงใหม่.
- วิชา สอาดสุด, อุราภรณ์ สอาดสุด และ สาริณี ประสาทเขตต์กรณ์. 2546. การใช้กรดอินทรีย์ และสารเคลือบผิวควบคุมโรค green mould rot และ anthracnose บนผลส้มพันธุ์สาย น้ำผึ้ง. สัมนาวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว/หลังการผลิตแห่งชาติ ครั้งที่ 2. 21-22 สิงหาคม 2546 ณ. โรงแรมเจริญธานี ปริ้นเซส จังหวัดขอนแก่น.

- สุดสวาท เกียรติปรีชา, อูราภรณ์ สอาดสุด และ **วิชา สอาดสุด**. 2546. ผลของแสง อัลตราไวโอเลตเพื่อควบคุมโรคราเขียวของส้มเขียวหวานพันธุ์สายน้ำผึ้งหลังการเก็บเกี่ยว. สัมมนาวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว/หลังการผลิตแห่งชาติ ครั้งที่ 2. 21-22 สิงหาคม 2546 ณ. โรงแรมเจริญธานี ปรีนเซส จังหวัดขอนแก่น.
- อูราภรณ์ สอาดสุด, **วิชา สอาดสุด** และ โสภณ สิงห์แก้ว. 2546. การประเมินความเสียหายใน มะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้หลังการเก็บเกี่ยว. สัมมนาวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว/หลังการผลิตแห่งชาติ ครั้งที่ 2. 21-22 สิงหาคม 2546 ณ. โรงแรมเจริญธานี ปรีนเซส จังหวัดขอนแก่น.
- อูราภรณ์ สอาดสุด, **วิชา สอาดสุด** และ โสภณ สิงห์แก้ว. 2546. การประเมินความเสียหายของ ส้มในกลุ่มส้มเขียวหวานหลังการเก็บเกี่ยว. สัมมนาวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว/หลังการผลิตแห่งชาติ ครั้งที่ 2. 21-22 สิงหาคม 2546 ณ. โรงแรมเจริญธานี ปรีนเซส จังหวัดขอนแก่น.
- อดุลย์ ลิทธิวงศ์, **วิชา สอาดสุด** และ อูราภรณ์ สอาดสุด. 2548. การประเมินสภาพและคุณภาพ ลำไยอบแห้งที่เปลือกพันธุ์ดอ. สัมมนาวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว/หลังการผลิตแห่งชาติ ครั้งที่ 3. 10-11 ตุลาคม 2548 ณ. โรงแรมทิพย์วิมานรีสอร์ท หาดชะอำ จังหวัดเพชรบุรี.
- วิทยา อภัย, **วิชา สอาดสุด**, พิชญ่า บุญประสม, เบญจมาศ รัตนชินกร และ อูราภรณ์ สอาดสุด. ผลของคลอรีน กรดซิตริก และโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ที่ผสมในน้ำเย็นต่อการรักษาคุณภาพ ของเปลือกและอายุการเก็บรักษาลำไยสดพันธุ์ดอ. สัมมนาวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว/หลังการผลิตแห่งชาติ ครั้งที่ 3. 10-11 ตุลาคม 2548 ณ. โรงแรมทิพย์วิมานรีสอร์ท หาดชะอำ จังหวัดเพชรบุรี.
- มานพ หาญเทวี, วารี ไชยเทพ, **วิชา สอาดสุด** และธนะชัย พันธุ์เกษมสุข. การยืดอายุลำไยพันธุ์ ดอจากแปลงเกษตรกรที่เหมาะสมด้วยไอโซนในรูปของสารละลาย. สัมมนาวิชาการวิทยาการ หลังการเก็บเกี่ยว/หลังการผลิตแห่งชาติ ครั้งที่ 3. 10-11 ตุลาคม 2548 ณ. โรงแรมทิพย์ วิมานรีสอร์ท หาดชะอำ จังหวัดเพชรบุรี.
- สุนัย ภัคดี, **วิชา สอาดสุด**, อูราภรณ์ สอาดสุด และ ชาติชาย โชนงนุช .การทดสอบการฆ่าผล ผิดส้มสายน้ำผึ้งด้วยสาร 2,3,5-Triphenyltetrazolium chloride. สัมมนาวิชาการ วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว/หลังการผลิตแห่งชาติ ครั้งที่ 3. 10-11 ตุลาคม 2548 ณ. โรงแรมทิพย์วิมานรีสอร์ท หาดชะอำ จังหวัดเพชรบุรี.
- ศิริประภา คำยอง, **วิชา สอาดสุด**และ อูราภรณ์ สอาดสุด. ผลของสารไดดีซิลไดเมทิล

แอมโมเนียมโบรไมด์และสารเคลือบผิวต่อคุณภาพและการควบคุมโรคหลังการเก็บเกี่ยวบนผลลำไย. สัมมนาวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว/หลังการผลิตแห่งชาติ ครั้งที่ 3. 10-11 ตุลาคม 2548 ณ. โรงแรมทิพย์วิมานรีสอร์ท หาดชะอำ จังหวัดเพชรบุรี.

รัฐพล พรประสิทธิ์ วรณวรารค์ พัฒนะโพธิ์ ปริญญา จันทศรี และวิชา สอาดสุด. 2551. การเก็บรักษาผลมะม่วงที่อุณหภูมิต่ำก่อนการจุ่มน้ำร้อนที่มีต่อการลดรอยแผลของโรคแอนแทรกโนสบนผลมะม่วงน้ำดอกไม้สีทอง. การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 7. 26-30 พฤษภาคม 2552 ณ โรงแรมอัมรินทร์ลากูน จังหวัดพิษณุโลก.

วรณวรารค์ พัฒนะโพธิ์ รัฐพล พรประสิทธิ์ ปริญญา จันทศรี และวิชา สอาดสุด. 2551. ผลของการจุ่มน้ำร้อนและน้ำเย็นต่อคุณภาพของมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้สีทอง. การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 7. 26-30 พฤษภาคม 2552 ณ โรงแรมอัมรินทร์ลากูน จังหวัดพิษณุโลก.

Sardsud V., C. Sittigul, U. Sardsud, P. Chantrasri and S. Promin. 1997. Endophytic Fungi in Longan. ACIAR End-of-Project Workshop : Disease Control and storage Life Extension in Fruit. May 22 – 23, 1997. at The Empress Hotel, Chiang Mai, Thailand.

Kampoun, W., D. Supyen, P. Kitsawatpaiboon, **V. Sardsud**, P. Chantrasri, S. Promin and J. Sornsrivichai. 1997. Detection and Isolation of Antifungal Compounds from the Peel of Pomelo (*Citrus grandis* L.). The International Workshop on Disease Resistance in Fruit. May 18 – 21, 1997. at The Empress Hotel, Chiang Mai, Thailand.

Sittigul, C., **Sardsud, V.**, Sardsud, U. and Chaiwangsri, T. 1992. The effects on fruits maturity at harvest on disease development in lychee during storage. Postharvest Handling of Tropical Fruits. Presented at ACIAR Project 8844 Workshop. Central Plaza Hotel. Bangkok, Thailand.

Sardsud, V., Sardsud, U., Sittigul, C. and Chaiwangsri, T. 1992. The effect of post fumigation treatments and storage temperature on disease development in fresh longan. Postharvest Handling of Tropical Fruit. Presented at ACIAR Project 8844 workshop. Central Plaza Hotel, Bangkok, Thailand.

Sardsud, U., **Sardsud, V.**, Sittigul, C. and Chaiwangsri, T. 1992. The effect of plant

extracts on the in vitro and in vivo development of fruit pathogens. Postharvest Handling of Tropical Fruit. Presented at ACIAR Project 8844 workshop. Centra Plaza Hotel, Bangkok, Thailand.

- Sittigul, C., **Sardsud, V.** and Thaisantad, N. 1993. Wilt disease of Arabica coffee (*Coffea arabica* Linn.) in the highland. Proceeding at the Symposium on Biotechnological and Environmental Approaches to Forest Pest and Disease Management. Quezon City, Philippines, 28 - 30 April 1993.
- Uthaibutra, J., Saegnil, K., Sornsrivichai, J., Kumpoun, W. and **Sardsud, V.** 1997. Effect of fruit position and preharvest Calcium dips on “ Nam Doc Mai” mango fruit quality. ACIAR End-of-Project Workshop : Disease Control and Storage Life Extension in Fruit. at The Empress Hotel, Chiang Mai. 22 - 23 May 1997.
- Kumpoun, W., Uthaibutra, J., Wongsheree, T., Sornsrivichai, J., Supyen, D. and **Sardsud, V.** 1997. Effect of carbon dioxide pulsing during the postharvest period on “ Nam Doc Mai” mango fruit. ACIAR End-of Project Workshop : Disease Control and Storage Life Extension in Fruit. at The Empress Hotel, Chiang Mai. 22 - 23 May 1997.
- Kooariyakul, S. and **Sardsud, V.** 1997. Bagging of Lychee fruit to reduce postharvest disease. ACIAR End-of-Project Workshop : Disease Control and Storage Life Extension in Fruit. at The Empress Hotel, Chiang Mai. 22 - 23 May 1997.
- Mahadtanapuk, S., Supyen, D., and **Sardsud, V.** 2000. Antifungal Compound from Peel and Seed of Longan Fruit. Thai Phytopathology. Vol. 14-15 No. 1-2 : p. 1-7.
- Apai, W., **Sardsud, V.** and Sardsud, U. 2004. Preliminary study on the effects of Hydrocooling on quality of fresh longan fruit cv. Daw. 27-30 Dec, The 20th Biennial Conference of the Association for Biology Education (AABE), International Center, Chiang Mai, Thailand.
- Apai, W., **Sardsud, V.** and Sardsud, U. 2005. Postharvest physiology and technology of longan cv. Daw in Thailand: A review. APEC Symposium on Assuring Quality and Safety of Fresh Produce. Aug 1-3, 2005, Radison Hotel Bangkok, Thailand.

Apai, W., V. Sardud, P. Boonprasom and U. Sardud. 2006. Effect of citric acid incorporated

with chitosan-based coating to control pericarp browning in fresh longan fruit. International Workshop on Tropical and Subtropical Fruits, 27-30 Nov, 2006, Lotus Pang Suan Kaew, Chiang Mai, Thailand ..

Apai, W., V. Sardud, P. Boonprasom and U. Sardud. 2007. Antifungal Activity of Chitosan

Coating and Its Components on *Lasiodiplodia theobromae* in Longan. Euro-Asia symposium on Quality Management in Postharvest Systems, 2-6 Dec, 2007, Radisson Hotel, Bangkok, Thailand .

Apai, W., Sardud, V., Boonprasom, P. and Sardud, U. 2008c. Effects of chitosan coating with citric acid and potassium sorbate on postharvest decay and browning of longan fruit during cold storage. Asia-Pacific Symposium on Assuring Quality and Safety of Agri-Foods (APS2008), 4-6 August, 2008, Radisson hotel, Bangkok, Thailand

8. ประวัติการเผยแพร่ผลงานวิจัย ทั้งภายในและภายนอกประเทศ โปรตรระบุชื่อเรื่องผลงาน ชื่อวารสาร ตามระบบสากล

ชาตรี สิทธิกุล, **วิชา สอาดสุด**, นิธิ ไทยสันทัด และพัชรพรรณ ชุมศรี. 2534. โรคเหี่ยวของกาแฟอาราบิก้า (*Coffea arabica* Linn.) และการทดสอบสารเคมีในการควบคุมโรค.วารสารเกษตร 7: 242 - 250.

ชาตรี สิทธิกุล, จริญญา วิสิทธิ์พานิชและ**วิชา สอาดสุด**. 2539. การแพร่กระจายและความเสียหายของลำไยที่เป็นโรคหงอยในจังหวัดเชียงใหม่และลำพูน. วารสารเกษตร 12 (2) : 104 - 114.

ชาตรี สิทธิกุล, จริญญา วิสิทธิ์พานิชและ**วิชา สอาดสุด**. 2539. ลักษณะความผิดปกติของใบลำไยที่แสดงอาการม้วนหงิกในเขตจังหวัดเชียงใหม่และลำพูน. วารสารเกษตร 12 (3) : 203 - 218.

จริญญา วิสิทธิ์พานิช ชาตรี สิทธิกุล **วิชา สอาดสุด** อมรทิพย์ อักษรทอง เขียวลักษณ์ จันทร์บาง และปริญญา จันทร์ศรี. 2542. โรคและแมลงศัตรูพืชลำไย. ฉบับพิมพ์ครั้งที่ 1. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย. 102 หน้า

วิชา สอาดสุด, อุราภรณ์ สอาดสุด, ปริญญา จันทร์ศรี และเมธาสิทธิ์ คนการ. 2545. การอบแสง UV เพื่อควบคุมโรคแอนแทรกโนสบนผลมะม่วงพันธุ์มหาชนกหลังการเก็บเกี่ยว. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 34(1-3(พิเศษ)) : 267-270.

- วิชา สอาดสุด**, อุราภรณ์ สอาดสุด, ปริญา จันทศรี และสาริณี ประสาทเขตต์กรณ์. 2545. กรรมวิธีหลังการเก็บเกี่ยวบนผลลำไยเพื่อทดแทนการรมด้วยซัลเฟอร์ไดออกไซด์. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 34(1-3(พิเศษ)) : 243-245.
- วิชา สอาดสุด**, อุราภรณ์ สอาดสุด และ สาริณี ประสาทเขตต์กรณ์. 2546. การใช้กรดอินทรีย์ และสารเคลือบผิวควบคุมโรค green mould rot และ anthracnose บนผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้ง. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 34(4-6 (พิเศษ)) : 88-91.
- สุดสวาท เกียรติปรีชา, อุราภรณ์ สอาดสุด และ **วิชา สอาดสุด**. 2546. ผลของแสง อัลตราไวโอเลตเพื่อควบคุมโรคราเขียวของส้มเขียวหวานพันธุ์สายน้ำผึ้งหลังการเก็บเกี่ยว. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 34(4-6 (พิเศษ)) : 96-99.
- อุราภรณ์ สอาดสุด, **วิชา สอาดสุด** และ โสภณ สิงห์แก้ว. 2546. การประเมินความเสียหายในมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้หลังการเก็บเกี่ยว. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 34(4-6 (พิเศษ)) : 37-40.
- อุราภรณ์ สอาดสุด, **วิชา สอาดสุด** และ โสภณ สิงห์แก้ว. 2546. การประเมินความเสียหายของส้มในกลุ่มส้มเขียวหวานหลังการเก็บเกี่ยว. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 34(4-6 (พิเศษ)) : 76-79.
- สุเมธี เตื่อนมณี, **วิชา สอาดสุด** และ อุราภรณ์ สอาดสุด. 2548. การยืดอายุการเก็บรักษาผลลำไยโดยใช้สารเคมีกันเสียร่วมกับอุณหภูมิต่ำ. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 36(5-6 (พิเศษ)) : 469-472.
- มานพ หาญเทวี, วารี ไชยเทพ, **วิชา สอาดสุด** และ ธนะชัย พันธุ์เกษมสุข. 2548. ผลของโอโซนต่ออายุการเก็บรักษาผลลำไยสดพันธุ์ตอ. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 36(5-6 (พิเศษ)) : 493-496.
- วิทยา อภัย, **วิชา สอาดสุด**, พิชญา บุญประสม, เบญจมาศ รัตนชินกร และ อุราภรณ์ สอาดสุด. 2548. การศึกษาเบื้องต้นผลการลดอุณหภูมิด้วยน้ำเย็นร่วมกับกรดซิตริก และแคลเซียมคลอไรด์ต่อคุณภาพของลำไยสดพันธุ์ตอ. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 36(5-6 (พิเศษ)) : 524-527.
- ปริญา จันทศรี, **วิชา สอาดสุด** และ อุราภรณ์ สอาดสุด. 2548. การควบคุมโรคแอนแทรกคโนสในผลมะม่วงหลังการเก็บเกี่ยวด้วยยีสต์จากผิวใบในสภาพธรรมชาติ. 2548. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 36(5-6 (พิเศษ)) : 586-589.
- ศิริประภา คำยอง, **วิชา สอาดสุด** และ อุราภรณ์ สอาดสุด. 2548. ผลของสารไดดีซิลไดเมทิลลแอมโมเนียมโบรไมด์และสารเคลือบผิวต่อคุณภาพและการควบคุมโรคหลังการเก็บเกี่ยวบนผลลำไย. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 37(2(พิเศษ)) : 47-50.

- มานพ หาญเทวี, วารีย์ ไชยเทพ, **วิชา สอาดสุด** และธนะชัย พันธุ์เกษมสุข. 2548. การยืดอายุ
ลำไยพันธุ์ดอด้วยโอโซนในรูปของสารละลาย. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 37(2(พิเศษ)) :
142-145.
- สุธัญย์ ภักดี, **วิชา สอาดสุด**, อุราภรณ์ สอาดสุด และชาติชาย โชนงนุช. 2548. การทดสอบ
การฆ่าผลผิวส้มสายน้ำผึ้งด้วยสาร 2, 3,5 – Triphenyltetrazolium chloride . วารสาร
วิทยาศาสตร์เกษตร 37(2(พิเศษ)) : 215 – 217.
- วิชา สอาดสุด** พิเชษฐ์ น้อยมณี สุรีนาฏ กิจบุญชู และ . 2551. แกรงพัฒนาเทคนิคกระบวนการ
หลังการเก็บเกี่ยวมะม่วงเพื่อการส่งออก. วิทยาศาสตร์เกษตร 39 (3(พิเศษ)):265-268.
- ณคณิน ลือชัย **วิชา สอาดสุด** เยาวลักษณ์ จันทร์บาง และ ณัฐศักดิ์ กฤติกาเมษ. 2551. การใช้
คลื่นความถี่วิทยุในการควบคุมผีเสื้อข้าวสาร *Corcyra Cephalonica* (Stainton) และผลต่อ
คุณภาพของข้าวสารพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105. วิทยาศาสตร์เกษตร 39 (3(พิเศษ)):347-350.
- ปาริชาติ เทียนจุมพล ระจิตร์ สุวพานิช และ **วิชา สอาดสุด**. 2551. การตอบสนองของอาการ
สะท้อนหนาวในมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองต่อแสงเนียร์อินฟราเรด. วิทยาศาสตร์เกษตร 39
(3(พิเศษ)):58-61.
- สุมาลี แท้สูงเนิน สัญชัย จตุรสิทธิ์ นุชา สิมะสาธิตกุล **วิชา สอาดสุด** และ เกศินี เกตุพยัคฆ์. 2551.
ผลของการกลายพันธุ์ในยีน Ryanodine receptor 1 (RYR1) ต่อการเก็บรักษาเนื้อสุกร.
วิทยาศาสตร์เกษตร 39 (3(พิเศษ)):523-526.
- เสาวนีย์ แก้วพระเวช **วิชา สอาดสุด** และ ปริญญา จันทร์ศรี. 2551. ผลของอุณหภูมิต่ำต่อเลนต์
เซลของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้สีทอง. วิทยาศาสตร์เกษตร 39 (3(พิเศษ)):307-310.
- Sardsud, V.** and Sittigul, C.1990. Production of bacterial free rhizomes and plantlets
of ginger and some aspects of chemical and biological control. Report
presented to ACNARP.11 p.
- Sardsud, U., **Sardsud, V.** and Sittigul, C.1990. Postharvest diseases of lychee and
longan. Annual report submitted to ACIAR. 24 p.
- Sardsud V.,**C.Sittigul,U.Sardsud, P.Chantrasri and S. Promin.1997. Endophytic Fungi in
Longan. ACIAR Proceedings No.81 : Disease Control and storage Life Extension
in Fruit.. p. 147 – 152.
- Kampoun,W.,D.Supyen,P.Kitsawatpaiboon,**V.Sardsud**,P.Chantrasri,S.promin and
J.sornsrivichai.1997.Detection and Isolation of Antifungal Compounds from the
Peel of Pomelo (*Citrus grandis* L.). ACIAR Proceedings No.80 : Disease
Resistance in Fruit.. p. 223 – 227.

- Mahadtanapuk, S., Supyen, D. and **Sardsud, V.** 2000. Antifungal compound from Peel and Seed of Longan Fruit. *Thaipathology*. Vol. 14-15 No.1-2 : p.1-7.
- Mahadtanapuk,S., Sanguansermisri, M., Cutler,R.W., **Sardsud, V.** and Anuntalabhochai , S. 2007. Control of Anthracnose Caused by *Colletotricchum musae* on *Curcuma alismatfolia* Gagnep. Using Antagonistic *Bacillus* spp. *American Journal of Agricultural and Biological Sciences*2.Vol.2 : p 54 – 61.
- Apai, W., **Sardsud, V.** and Sardsud, U. 2007. Effects of hydrocooling on quality of fresh longan fruit cv. Daw. *The Asian Journal Biology Education* 3: 54-57.
- Apai, W., **Sardsud, V.**, Boonprasom, P. and Sardsud, U. 2008. Effect of citric acid incorporated with chitosan-based coating to control pericarp browning in fresh longan fruit. *Acta Hort.*(ISHS) 787: 265-272.
- Apai, W., **Sardsud, V.**, Boonprasom, P. and Sardsud, U. 2008. Antifungal activity of chitosan coating and its components on *Lasiodiplodia theobromae* in longan. *Acta Hort.* (ISHS) 804: 234-242.
- Apai, W., **Sardsud, V.**, Boonprasom, P. and Sardsud, U. 2008. Effects of chitosan coating with citric acid and potassium sorbate on postharvest decay and browning of longan fruit during cold storage *Acta Hort.* (ISHS) (In reviewing).
- Apai, W., **Sardsud, V.**, Boonprasom, P. and Sardsud, U. 2008. Effect of chitosan and citric acid on pericarp browning and polyphenol oxidase activity of longan fruit. *Songklanakarinn Journal of Science and Technology* (In reviewing).

9. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและต่างประเทศ โดยระบุตำแหน่งหน้าที่ในการทำการวิจัย ว่าเป็นผู้อำนวยการแผนงานวิจัย หัวหน้าโครงการวิจัย หรือผู้ร่วมวิจัยในแต่ละข้อเสนอการวิจัย และระบุสถานภาพของงานวิจัยด้วย

- ศึกษาดูงานและร่วมงานวิจัย “ Disease Control and Storage Life Extension of Tropical Fruits” ที่หน่วยงาน The Queensland Department of Primary Industries, Brisbane (QDPI)Australia และเป็นหัวหน้าของโครงการวิจัยนี้ซึ่งได้รับทุนสนับสนุนของ Australian Centre for international Agricultural Research (ACIAR) หมายเลขโครงการวิจัย ACIAR PN 9313

- เป็นผู้ร่วมวิจัยในโครงการการควบคุมโรคและแมลงศัตรูที่สำคัญของลำไย และพัฒนาการวินิจฉัยโรคเพื่อผลิตต้นพันธุ์ปราศจากโรค ซึ่งได้รับทุนสนับสนุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย(สกว.) หมายเลขสัญญาโครงการ PG2/032/2539 ระยะเวลา 3 ปี.

- เป็นผู้ร่วมโครงการวิจัย “ความสามารถในการต้านเชื้อราจากจุลินทรีย์ที่ผลิตเอนไซม์ที่สลายไคติน” ซึ่งได้รับทุนสนับสนุนจากสถาบันวิจัยและพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

- เป็นหัวหน้าโครงการวิจัย “ กรรมวิธีหลังการเก็บเกี่ยวบนผลลำไยเพื่อทดแทนการรมด้วยซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ” ได้รับทุนสนับสนุนงานวิจัยประจำปี 2544 จาก ADB ผ่านทางสถานวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

- เป็นหัวหน้าโครงการวิจัย “ การควบคุมโรคแอนแทรกโนสในผลมะม่วงหลังการเก็บเกี่ยว ” ได้รับทุนสนับสนุนงานวิจัยประจำปี 2544 จาก ADB ผ่านทางสถานวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

- เป็นหัวหน้าโครงการวิจัย “ การควบคุมจุลินทรีย์ก่อโรคแอนแทรกโนสของมะม่วงและผลเน่าของส้มเขียวหวานหลังเก็บเกี่ยว ” ได้รับทุนสนับสนุนงานวิจัยประจำปี 2545 จาก ADB ผ่านทางสถานวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

- เป็นผู้ร่วมโครงการวิจัย “ การประเมินความเสียหายของส้มเขียวหวานหลังการเก็บเกี่ยว ” ได้รับทุนสนับสนุนงานวิจัยประจำปี 2545 จาก ADB ผ่านทางสถานวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

- เป็นหัวหน้าโครงการวิจัย “ การบริหารจัดการข้าวจากระยะหลังการเก็บเกี่ยวจนถึงระยะวางจำหน่าย เพื่อเพิ่มคุณภาพและประสิทธิภาพในการผลิต ” ได้รับทุนสนับสนุนงานวิจัยประจำปี 2546 จาก ADB ผ่านทางสถานวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

- เป็นที่ปรึกษาของหอการค้าจังหวัดเชียงใหม่ ในปี 2552

- หัวหน้าโครงการงานวิจัย ในระหว่างดำรงตำแหน่งผู้อำนวยการสถานวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ตั้งแต่ ปี พ.ศ. 2546 จนถึงปัจจุบัน มีดังนี้

ลำดับที่	ปี	ชื่อโครงการ	งบประมาณ (บาท)	ผลการดำเนินงาน	ผลสัมฤทธิ์
1.	2547	โครงการพัฒนาขีดความสามารถในธุรกิจลำไย	3,000,000.00	จัดอบรมสัมมนาเพื่อเชื่อมโยงเครือข่ายของจรรธุรกิจลำไย สำหรับเกษตรกรในจังหวัดเชียงใหม่ 21 อำเภอ 1 กิ่งอำเภอ	100%

2.	2548	โครงการพัฒนาข้าวหอมมะลิอินทรีย์สู่ตลาดโลก	2,600,000.00	จัดอบรมเกษตรกร จำนวน 7 ครั้ง ในจังหวัดเชียงใหม่ เชียงราย แม่ฮ่องสอน พะเยา และแพร่	100%
3.	2548	โครงการพัฒนาลำไยปลอดภัยสู่ตลาดจีน	3,000,000.00	อบรมเกษตรกร จำนวน 6 ครั้ง ในเขตอำเภอเชียงใหม่ ลำพูน แม่ฮ่องสอน	100%
4.	2548	โครงการ United Nation Conference on Trade and Development (UNCTAD)	227,068.00	รวบรวมข้อมูลเพื่อเปรียบเทียบ GAP ไทย กับ EurepGAP เพื่อนำเสนอผลงานที่ประเทศ Philippines และ Switzerland	100%
ลำดับที่	ปี	ชื่อโครงการ	งบประมาณ (บาท)	ผลการดำเนินงาน	ผลสัมฤทธิ์
5.	2549	โครงการ Enabling Export of Thai Exotic Fresh Fruit to EU Markets	7,652,025.00	วิจัยและพัฒนาส้มโอ มะม่วง เพื่อการส่งออกไปยังประเทศแถบยุโรป	100%
6.	2549	โครงการจัดตั้งศูนย์ขับเคลื่อนยุทธศาสตร์การพัฒนาจังหวัดภาคเหนือตอนบน (ลานนา) ด้านการเกษตร	400,000.00	จัดตั้งศูนย์ และเขียนแผนการดำเนินงานด้านการเกษตรของกลุ่มลานนา	100%
7.	2550	โครงการพัฒนาเทคนิคกระบวนการหลังการเก็บเกี่ยวมะม่วงเพื่อการส่งออก	462,320.00	เสร็จสิ้น	100%
8.	2551	โครงการพัฒนาระบบมาตรฐานเพื่อผลักดันการส่งออกลิ้นจี่และส้มโอสู่ตลาดสากล	500,000.00	เสร็จสิ้น	100%
9.	2551	โครงการ”Integrated Supply Chain Management of Exotic Fruits from the ASEAN Region”	30,000,000.00	เสร็จสิ้น	100%

10.	2552	โครงการธุรกิจลำไย ปี 2552	210,000.00	เสร็จสิ้น	100%
11.	2552	โครงการคลินิกเทคโนโลยี ปี 2	454,000.00	เสร็จสิ้น	100%
12.	2552	โครงการป้องกันการเกิดอาการสะท้อนหนาวโดยใช้บรรจุภัณฑ์เพื่อพัฒนาต้นแบบการยืดอายุมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองเพื่ออุตสาหกรรม	484,000.00	เสร็จสิ้น	100%
13.	2552	โครงการจัดการระบบการควบคุมโรคแอนแทรกซินสของมะม่วงน้ำดอกไม้เพื่อการส่งออก	507,200.00	เสร็จสิ้น	100%

10. ความร่วมมือกับต่างประเทศที่ดำเนินการ

- ความร่วมมือด้านงานวิจัยและวิชาการกับมหาวิทยาลัย Göttingen ประเทศเยอรมัน
- ความร่วมมือด้านงานวิจัยและวิชาการกับ French Agricultural Research Center for International Development (CIRAD) ประเทศฝรั่งเศส โดยการส่งนักศึกษาไปทำวิจัยที่ CIRAD
- ความร่วมมือด้านงานวิจัยและวิชาการกับ Kyushu University ประเทศญี่ปุ่น ในการจัดทำข้อเสนอโครงการวิจัยร่วมกัน และการส่งนักวิชาการไปฝึกอบรมที่ประเทศญี่ปุ่น
- ความร่วมมือด้านงานวิจัยและวิชาการกับ Bogor Agricultural University ประเทศอินโดนีเซีย ในการดำเนินงานโครงการวิจัยร่วมกัน พร้อมทั้งจัดทำโปรแกรมการแลกเปลี่ยนนักศึกษาระหว่างมหาวิทยาลัย
- ความร่วมมือด้านงานวิจัยและวิชาการกับ Wageningen University ประเทศเนเธอร์แลนด์ ซึ่งจะได้ส่งนักวิชาการไปฝึกอบรมที่ประเทศเนเธอร์แลนด์
- จัดทำความร่วมมือด้านงานวิจัยและวิชาการกับ Hohenheim University พร้อมทั้งจัดให้มีการแลกเปลี่ยนนักศึกษาระหว่างมหาวิทยาลัย

ประวัติหัวหน้าโครงการวิจัย : โครงการย่อยที่ 1

1. ชื่อ – นามสกุล นายภูวนาท ฟักเกตต์
Mr. Puwanart Fuggate
2. ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์ สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตผลเกษตรและการบรรจุ
สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
333 หมู่ 1 ตำบลท่าสุต อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย 57100
โทรศัพท์ 0-5391-6751 โทรสาร 0-5391-6739
E-mail: puwanart.fug@mfu.ac.th และ
puwanart_17@hotmail.com
3. ประวัติการศึกษา
วท.บ. (เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว) มหาวิทยาลัยแม่โจ้ (2544)
วท.ม. (เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี (2546)
ปร.ด. (เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี (2553)
4. สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ
Flavor chemistry and analysis
Postharvest Technology and Packaging of Fresh Produce
5. ประวัติการนำเสนอผลงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ โปรตระบุชื่อเรื่องของผลงาน ชื่อ
การประชุม สถานที่ วัน เวลา ตามระบบสากล
Fuggate, P., Wongs-Aree, C., Noichinda, S. and Kanlayanarat, S. 2010. Quality and
volatile attributes of attached and detached ‘Pluk Mai Lie’ papaya during fruit
ripening. *Scientia Horticulturae*. Vol. 126, No. 2 pp. 120-129.
Fuggate, P., Wongs-Aree, C., Noichinda, S. and Kanlayanarat, S. 2009. Volatile
characteristics of fresh-cut ‘Puk Mai Lie’ papaya (*Carica papaya* L.) stored at
various temperatures. In: Southeast Asia Symposium on Quality and Safety of
Fresh and Fresh Cut Produce, August 3-5, 2009, Radisson Hotel, Bangkok,
THAILAND.

- Fuggate, P., Wongs-Aree, C., Kyu, K.L., Kanlayanarat, S. and Noichinda, S.** 2007. Effects of temperature and storage conditions on aroma volatile compounds in fresh-cut melon (*Cucumis melo* L. cv. Kuylin). *Acta Horticulturae*, Issue 804, pp. 605-609.
- Fuggate, P., Wongs-Aree, C., Kyu, K.L., Kanlayanarat, S. and Noichinda, S.** 2007. Volatile indicators during hybrid melon (*Cucumis melo* L. cv. Kuylin) fruit development. *Acta Horticulturae*, Issue 804, pp. 355 – 362.
- ภูวนาท พิภเกตุ, เฉลิมชัย วงษ์อารี, สมโภชน์ น้อยจินดา และ ศิริชัย กัลยาณรัตน์,** 2554. ผลของความแปรปรวนของอุณหภูมิการเก็บและบรรจุภัณฑ์เชิงพาณิชย์ต่อสารระเหยของมะละกอพันธุ์ปลั๊กไม้ลายสุกตัดแต่งพร้อมบริโภค, การประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 9, 23-24 มิถุนายน 2554 ณ โรงแรมพัทยาศาสตร์ บีช รีสอร์ท จ.ชลบุรี
- ภูวนาท พิภเกตุ, เฉลิมชัย วงษ์อารี, สมโภชน์ น้อยจินดา และ ศิริชัย กัลยาณรัตน์,** 2552. การใช้ SPME ในการตรวจสอบองค์ประกอบของสารหอมระเหยในแตงเมลอนพันธุ์ลูกผสม, วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร (ฉบับพิเศษ), 41(1): 31-34.
- ภูวนาท พิภเกตุ, เฉลิมชัย วงษ์อารี, คิน เลย์ คู, สมโภชน์ น้อยจินดา และ ศิริชัย กัลยาณรัตน์,** 2552. ผลของอุณหภูมิในขณะการขนส่งและบรรจุภัณฑ์ทางการค้าต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาแตงเมลอนตัดแต่งพันธุ์ลูกผสม (พันธุ์กุ่มหลิ้น), วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร (ฉบับพิเศษ), 40(1): 277-280.
- ภูวนาท พิภเกตุ, เฉลิมชัย วงษ์อารี, คิน เลย์ คู, สมโภชน์ น้อยจินดา และ ศิริชัย กัลยาณรัตน์,** 2551. การวิเคราะห์กิจกรรมเอนไซม์ alcohol acyltransferase ของแตงเมลอนพันธุ์ลูกผสมระหว่างการพัฒนาผล, วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร (ฉบับพิเศษ), 39(3): 227-130.
- ภูวนาท พิภเกตุ, วิษณุ นิยมเหล่า และ ศิริชัย กัลยาณรัตน์,** 2549. การควบคุมกระบวนการสุกของมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้โดยใช้ acetaldehyde ก่อนหรือหลังการให้เอทิลีน, วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร (ฉบับพิเศษ), 37(2): 131-133. แหล่งทุน : PHT Innovation Center (ADB)

6. งานวิจัยที่กำลังทำ

กลยุทธ์การตลาดและโครงสร้างองค์กรภายใต้ความแตกต่างของระบบการรับรองเกษตรอินทรีย์ สำหรับห้างสรรพสินค้าและการส่งออกของประเทศไทย

แหล่งทุน : สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ประจำปี 2553

สถานภาพในการทำวิจัย : ผู้ร่วมวิจัย (สัดส่วน 20%)

ได้ทำการวิจัยลู่วงแล้วประมาณร้อยละ 50

7. ประสิทธิภาพที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและต่างประเทศ

ชื่อโครงการ	สัดส่วนผู้วิจัย	แหล่งทุนวิจัย	ปีที่ได้รับทุน/ระยะเวลา	การเผยแพร่ผลงานวิจัย
1. ผลของสภาวะการให้ความร้อนเบื้องต้นโดยใช้ไอน้ำที่มีผลต่อการสูญเสียทางความร้อนของกึ่งต้ม (CPDTO)	50%	ทุนโครงการทักษะวิศวกรรม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรีร่วมกับบริษัทไทยยูเนียนโพรเซสโปรดักส์ จำกัด (มหาชน)	2551/6 เดือน	
2. ผลของแหล่งที่มาของกึ่งต้มที่มีผลต่อคุณภาพของกึ่งสดและเปอร์เซ็นต์ผลผลิตหลังปรุงสุกของกึ่งต้ม (CPDTO)	50%	ทุนโครงการทักษะวิศวกรรม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรีร่วมกับบริษัทไทยยูเนียนโพรเซสโปรดักส์ จำกัด (มหาชน)	2551/6 เดือน	
3. ไอโซเทอร์มการดูดซับน้ำและผลของอุณหภูมิและความชื้นสัมพัทธ์ที่มีต่อการเสื่อมสลายของสารโพลีฟีนอลในชาเขียวอัสสัมผง	100%	หัวข้อวิจัยภายใต้โครงการกระบวนการผลิตผงสกัดชาเขียวในระดับโรงงานต้นแบบสนับสนุนโดยสำนักกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)	2551/6 เดือน	

8. โครงการวิจัยที่กำลังดำเนินการในปัจจุบัน

การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมของการทำแห้งแบบพ่นฝอยของสารสกัดชาเขียวในระดับโรงงานต้นแบบ แหล่งทุน : มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

ประวัติผู้ร่วมวิจัย : โครงการย่อยที่ 1

1. ชื่อ – นามสกุล นางสาวสุรีนาฏ กิจบุญชู
2. ตำแหน่งปัจจุบัน ผู้ช่วยวิจัย
3. หน่วยงาน สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
333 หมู่ 1 ต.ท่าสูด อ.เมือง จ.เชียงราย 57100
โทรศัพท์ 053-916738 โทรสาร 053-916739
4. ประวัติการศึกษา
M.S. (Postharvest Technology) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (2548)
วท.บ. (วิทยาศาสตร์) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (2545)
5. ประวัติการทำงาน
ปี 2554 – ปัจจุบัน ผู้ช่วยวิจัย โครงการศึกษาแนวทางของผู้ประกอบการในการเพิ่ม
ขีดความสามารถในการส่งออกสินค้าฯ ระยะปีที่ 2 และ 3
สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
ปี 2550 – 2553 Project Officer โครงการ Integrated Supply Chain
Management
Of Exotic Fruits from the ASEAN Region
สถาบันวิจัยเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ปี 2548 – 2550 ผู้ช่วยนักวิจัย
สถาบันวิจัยเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
6. สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ
Postharvest handling Technology
Soil Analysis
Standard Agriculture product
GlobalGAP Standard
Organic Standard (IFOAM, EU)
7. ประสบการณ์การฝึกอบรมตั้งแต่ปี พ.ศ. 2548 ถึงปัจจุบัน
- ระบบมาตรฐาน EurepGAP โดยบริษัท เอส จี เอส (ประเทศไทย) จำกัด

- การตรวจประเมินภายในระบบมาตรฐาน EurepGAP โดยบริษัท เอส จี เอส (ประเทศไทย) จำกัด
- ระบบมาตรฐาน GlobalGAP โดยบริษัท เอส จี เอส (ประเทศไทย) จำกัด
- การจัดการเอกสารและการตรวจประเมินภายใน ระบบมาตรฐาน GlobalGAP โดยบริษัท เอส จี เอส (ประเทศไทย) จำกัด
- ระบบมาตรฐาน BRC โดยสถาบันอาหาร มหาวิทยาลัยแม่โจ้
- การประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ในอุตสาหกรรมและการจัดทำระบบเอกสาร โดยบริษัท Fostat จำกัด
- ระบบมาตรฐาน ISO 22000 โดย Dr. Wee Chong Wong จากประเทศมาเลเซีย
- Determination of the quality in plant products and food. Postharvest Technology Research Institute, CMU
- Organic Agriculture and International Standard; Training of Local Inspector : Postharvest Technology Research Institute โดยบริษัท BCS จำกัด
- Organic Standard, Inspection, Certification and Organic group management. Postharvest Technology Research Institute โดยบริษัท BCS จำกัด
- การจัดทำระบบคุณภาพห้องปฏิบัติการตามมาตรฐานสากล ISO/IEC17025:2005 โดยสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย
- GlobalGAP Internal Audit Training Course โดยบริษัท Bureau Veritas ประเทศไทย จำกัด
- Gas Chromatography Training course โดยบริษัท Sciencetia Technologies จำกัด
- The Analysis Pesticide Residues by Gas Chromatography Training course โดยบริษัท Sciencetis Technologies จำกัด
- ระบบมาตรฐาน GMP Codex และ HACCP โดยสำนักงานมาตรฐานสินค้าอาหารและเกษตรแห่งชาติ (มกอช.)

8. ประสบการณ์ทำงาน

- ผู้ช่วยนักวิจัยในโครงการงานวิจัยของสถาบันวิจัยเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2548 จนถึงปัจจุบันดังนี้

- โครงการพัฒนาข้าวหอมมะลิอินทรีย์สู่ตลาดโลก ปี พ.ศ. 2548
- โครงการพัฒนาลำไยปลอดภัยสู่ตลาดจีน ปี พ.ศ. 2548
- โครงการพัฒนาระบบการหลังการเก็บเกี่ยวมะม่วงเพื่อการส่งออก ปี พ.ศ. 2550
- โครงการพัฒนาระบบมาตรฐานเพื่อผลักดันการส่งออกลิ้นจี่และส้มโอสู่ตลาดสากล ปี พ.ศ. 2551
- โครงการพัฒนาและถ่ายทอดระบบมาตรฐานสากลเพื่อผลักดันการส่งออกผลผลิตทางเกษตรไทยสู่ตลาดสากล ปี พ.ศ. 2552
- โครงการ Integrated Supply Chain Management of Exotic Fruits from the ASEAN Region ปี พ.ศ. 2551
- โครงการพัฒนากลุ่มธุรกิจลำไย ปี พ.ศ. 2552
- โครงการพัฒนากลุ่มธุรกิจลำไย ปี พ.ศ. 2553
- โครงการการสร้างเครือข่ายที่ปรึกษามาตรฐานสากลและพัฒนาคุณภาพเพื่อความยั่งยืนของการส่งออกผลผลิตทางเกษตรไทยสู่ตลาดสากล ปี พ.ศ. 2553
- วิทยากรบรรยายระบบมาตรฐาน GlobalGAP
- วิทยากรบรรยายการจัดทำระบบบริหารงานและเอกสารมาตรฐาน GlobalGAP (Quality management system and document control)
- Internal Auditor ให้กับบริษัท Skytex จำกัด
- ที่ปรึกษาระบบมาตรฐาน GlobalGAP ให้กับวิสาหกิจชุมชนกลุ่มอุตสาหกรรมลำไย เชียงใหม่
- Internal Auditor และ Internal Inspector ให้กับวิสาหกิจชุมชนกลุ่มอุตสาหกรรมลำไย เชียงใหม่
- Internal Auditor ให้กับบริษัทอะเฮงจำกัด
- ที่ปรึกษาระบบมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ (EU standard, IFOAM) ให้แก่โครงการแนวทางการปรับตัวของผู้ประกอบการเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการส่งออกสินค้าชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

9. ผลงานตีพิมพ์ภายในประเทศและต่างประเทศ

นุชนาท กิจบุญชู, ศุภศักดิ์ ลิ้มปิติ , เมธินี เหว่ซึ่งเจริญ . 2549. ผลของรูปแบบการกองข้าว และระยะเวลากองก่อนการนวดต่อคุณภาพข้าวเปลือก. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร.37(2) : 36-39.

10. งานวิจัยที่กำลังทำ

โครงการศึกษาแนวทางการเพิ่มขีดความสามารถของผู้ประกอบการชา ระยะเวลาปีที่ 2 และ 3
แหล่งทุน : กระทรวงพาณิชย์

Technologist Annual Meeting and Food Expo 2010. July 17-21, 2010. Chicago, IL, USA.

Chueamchaitrakun P., Chompreeda, P., Haruthaithanasan, V., Suwonsichon, T., and Kasemsumran, S. Prediction of pasting and thermal properties of mixed flours Hom-mali rice and glutinous rice using NIRS. Abstract. The 14th international conference on near infrared spectroscopy. November 7-16, 2009. Bangkok, Thailand. 170pp.

Chueamchaitrakun P and Chompreeda, P. 2008. Consumer acceptance of low calories butter cake from Thai Hom-Mali brown rice flour. Abstracts. 14th World congress of food science & technology. October 19-23, 2008. Shanghai, China. 120pp.

Chueamchaitrakun P., Chompreeda, P., Haruthaithanasan, V., Suwonsichon, T., and Kasemsumran, S. Effect of mixing Hom-Mali rice and glutinous rice flours on flour pasting properties and physical properties of butter cake using mixed flours. Abstract. The 34th congress on science and technology of Thailand (STT 34). October 31-November 2, 2008. Bangkok, Thailand. 252pp.

Chueamchaitrakun P., Chompreeda, P., Haruthaithanasan. 2007. Abstract. Effects of Polyol and Intense Sweeteners on Quality of Butter Cake from Jasmine Brown Rice Flour. Food Innovation Asia 2007 “Q” Food for Good Life. June 14-15, 2007. Bitec, Bangkok, Thailand.

7. ประวัติการเผยแพร่ผลงานวิจัย ทั้งภายในและภายนอกประเทศ โปรดระบุชื่อเรื่องผลงาน ชื่อวารสาร ตามระบบสากล

Chueamchaitrakun P., Chompreeda, P., Haruthaithanasan, V., Suwonsichon, T., and Kasemsumran, S. 2012. Consumer Acceptance for Butter Cake Made from Hom-Mali Rice Flour, Glutinous Rice Flour and Mixed Rice Flour. The Proceeding of

50th Kasetsart University Annual Conference. Kasetsart University, Bangkok Thailand. 318-327.

Chueamchaitrakun, P., Chompreeda, P., Haruthaithanasan, V., Suwonsichon, T., Kasemsamran, S. and Prinyawiwatkul, W. 2011. Sensory Descriptive and Texture Profile Analyses of Butter Cakes Made from Composite Rice Flours. *Int. J. Food Sci. & Technol.* 46: 2358-2365.

Chueamchaitrakun, P., Chompreeda, P., Haruthaithanasan, V., Suwonsichon, T., and Kasemsumran, S. 2011. Prediction of pasting and thermal properties of mixed flours Hom-mali rice and Glutinous rice using NIRS. *Kasetsart J. (Nat. Sci.)* 45 (3):481-489

Chueamchaitrakun P., Chompreeda, P., Haruthaithanasan, V., Suwonsichon, T., and Kasemsumran, S. 2011. Pasting properties of mixed flours Hom-mali and glutinous rice and physical properties of butter cake using mixed flours. *Kasetsart J. (Nat. Sci.)* 45 (2):295-304

