

## CURRICULUM VITAE

**AUTHOR NAME:** Mrs. Pichaya Poonlarp  
**OFFICE ADDRESS:** Division of Food Engineering  
 Faculty of Agro-Industry, Chiang Mai University,  
 Chiang Mai 50100, Thailand.  
 Tel. 0-5394-8237, 081545-0808 Fax. 0-5394-8238  
 E-mail: pichaya.aey@hotmail.com

**EDUCATION**

- Ph.D. (Bioresource Engineering) 2001      Bioresource Engineering,  
 College of Engineering  
 Oregon State University, USA.
- M.S. (Bioresource Engineering) 1997      Bioresource Engineering,  
 College of Engineering  
 Oregon State University, USA
- B.Sc. (Food Science and Technology) 1989      Khon Kaen University.

**WORK EXPERIENCES**

- 2553-Present      Food Engineering Division      Head Division of Food Engineering  
 Faculty of Agro-Industry, CMU.
- 2544-2553      Lecturer      Department of Food Engineering  
 Faculty of Agro-Industry, CMU.
- 2536-2537      Production Manager      Arby's Fast Food Store Chain.
- 2534-2536      Quality Assurance Supervisor      Sun Yang Food Co., Ltd.  
 (Canned Fruit and Vegetable)
- 2532-2534      Quality Assurance Supervisor      Siam Agro-Industry  
 (Pineapple) Co., Ltd.

## รางวัล

- ได้รับรางวัลในการนำเสนอผลงานระดับนานาชาติสาขา Postharvest ในหัวข้อเรื่อง “Production of Ethylene Absorber for Extending the Postharvest Life of ‘Gros Michel’ Banana” ในงานประชุมวิชาการนานาชาติ Banana and Plantain in Africa: Harnessing International Partnerships to Increase Research Impact 2008 ณ เมืองมอมบาซา ประเทศเคนยา ในระหว่างวันที่ 5-9 ตุลาคม 2551 ซึ่งจัดโดย The International Institute of Tropical Agriculture (IITA)
- ได้รับรางวัลชมเชย สาขาเครื่องจักรกลเกษตรหลังการเก็บเกี่ยว ในการนำเสนอผลงานภาคโปสเตอร์ในหัวข้อเรื่องผลการอบแห้งต่อคุณสมบัติทางเคมีกายภาพของชาสมุนไพรจากอาร์ดิโชคสายพันธุ์อิมพีเรียลสตาร์. งานสัมมนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติครั้งที่ 8 2553. จัดโดยศูนย์นวัตกรรมเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว ณ ศูนย์ประชุมนานาชาติ ดิเอ็มเพรส โรงแรมดิเอ็มเพรส จังหวัดเชียงใหม่.
- ได้รับรางวัลที่ 1 ในการนำเสนอผลงานภาคโปสเตอร์ในหัวข้อเรื่องคุณภาพหลังการอบของชาโรสแมรี่ ชาลาเวนเดอร์ และชาดอกกุหลาบ. งานประชุมวิชาการการประชุมวิชาการผลงานวิจัยของมูลนิธิโครงการหลวงประจำปี 2552 ณ ศูนย์ประชุมนานาชาติ ดิเอ็มเพรส โรงแรมดิเอ็มเพรส จังหวัดเชียงใหม่.
- ได้รับรางวัลที่ 1 ในการนำเสนอผลงานภาคโปสเตอร์ในหัวข้อเรื่องกระบวนการลดอุณหภูมิผักกาดฮ่องเต้โดยใช้ระบบสุญญากาศ (Vacuum Cooling Process of Pak Choi (*Brassica chinensis*)) สาขาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร ประเภทนักระบบการประชุมนานาชาติ ครั้งที่ 7 “พืชสวนไทย ใต้ร่มพระบารมี” (The 7<sup>th</sup> National Horticultural Congress 2008) ในระหว่างวันที่ 26-30 พฤษภาคม 2551 ณ โรงแรมอัมรินทร์ลากูน อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก
- ได้รับรางวัลชมเชย ในการนำเสนอผลงานระดับชาติภาคโปสเตอร์ในหัวข้อเรื่องกระบวนการลดอุณหภูมิผักกาดหอมห่อโดยใช้ระบบสุญญากาศ (Vacuum Cooling Process of Lettuces (*Lactuca Sataiva*)) สาขาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร ประเภทนักระบบการประชุมนานาชาติ ครั้งที่ 7 “พืชสวนไทย ใต้ร่มพระบารมี” (The 7<sup>th</sup> National Horticultural Congress 2008) ในระหว่างวันที่ 26-30 พฤษภาคม 2551 ณ โรงแรมอัมรินทร์ลากูน อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก

- ได้รับรางวัลชมเชย ในการนำเสนอผลงานระดับชาติภาคโปสเตอร์ในหัวข้อเรื่องกระบวนการลดอุณหภูมิบรอกโคลีโดยใช้ระบบสุญญากาศ (Vacuum Cooling Process of Broccoli) สาขาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร ประเภทนักรักศึกษาการประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 7 “พืชสวนไทย ใต้ร่มพระบารมี” (The 7<sup>th</sup> National Horticultural Congress 2008) ในระหว่างวันที่ 26-30 พฤษภาคม 2551 ณ โรงแรมอัมรินทร์ลากูน อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก
- ได้รับรางวัลชมเชย (Professional Vote) ในการนำเสนอผลงานระดับชาติในหัวข้อเรื่อง การอบแห้งโรสแมรี่และลาเวนเดอร์ด้วยเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์, โครงการ IRPUS ปี 2549

### โครงการบริการวิชาการและการฝึกอบรมที่เป็นวิทยากร

1. วิทยากรบรรยายเรื่อง เทคโนโลยีเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ ในการถ่ายทำรายการ "อินส์ไต์กับผู้ใหญ่ลี" (ช่อง 11)
2. วิทยากรบรรยายเรื่อง เครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ ในการถ่ายทำรายการ "Sponge ฉลาดสุดๆ" (ช่อง 9)
3. โครงการการฝึกอบรมเพื่อยกระดับดาว OTOP แบบครบวงจรให้กับสถานประกอบการและดำเนินโครงการวิจัยเชิงลึก โครงการฝึกอบรมบูรณาการแบบครบวงจรแก่สถานประกอบการทางด้านอุตสาหกรรมอาหาร และอุตสาหกรรมเกษตรในเขตจังหวัดภาคเหนือ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2554.
4. โครงการจัดการฝึกอบรมการแปรรูปมะม่วงเพื่อเพิ่มมูลค่า ให้กับกลุ่มเกษตรกรจากเทศบาลตำบลวังผาง อำเภอเวียงหนองล่อง จังหวัดลำพูน สนับสนุนโดย โครงการเครือข่าย สวทช ภาคเหนือ และ หน่วยวิจัยเทคโนโลยีการอบแห้งอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ พ.ศ. 2554.
5. โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ “ระบบมาตรฐาน HACCP และสุขอนามัยส่วนบุคคล (Personal Hygiene)” สถาบันวิจัยเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ระหว่างวันที่ ๓๑ มกราคม ถึง ๑ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๔.
6. วิทยากรโครงการ ชกส. 2553 และ 2554.
7. วิทยากรโครงการการฝึกอบรม The International Training of the Trainees (TOT) 2007, 2008, 2009, 2010, 2011. Fruit Processing and Preservation. JICA/คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

8. วิทยาการโครงการการฝึกอบรม การผลิตเนื้อลำไยอบแห้งสีทอง. 2554. TDCI/คณะ  
อุตสาหกรรมเกษตร
9. โครงการการฝึกอบรม การแปรรูปผลไม้ด้วยเทคนิค Dehydration. การผลิตมะม่วง  
กวนแผ่น  
มะม่วงส้มลิ้ม และมะม่วงเชื่อมอบแห้ง. 2554. สวทช./คณะอุตสาหกรรมเกษตร  
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
10. โครงการการออกแบบและพัฒนาเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์เพื่อใช้การอบแห้ง  
ข้าวแต๋น. 2554. สวทช.
11. โครงการการออกแบบและพัฒนาเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ในการอบแห้ง  
ดอกกลาเวนเดอร์. 2553. สวทช.
12. โครงการการพัฒนากระบวนการผลิตผลสตรอเบอรี่เชื่อมอบแห้ง. 2553. สวทช.
13. โครงการ Establishing Good Manufacturing Practice (GMP) Program for Pork Meat  
Products Manufacturer. 2553. สวทช.
14. โครงการการปรับปรุงกระบวนการผลิตของอาหารกระป๋อง 2552. สวทช.

## PUBLICATIONS

1. จิตติพงษ์ ปัญญาคำ ดนัย บุญเกียรติ และ พิษญา บุญประสม พูลลาภ. 2554.  
กระบวนการลดอุณหภูมิแบบสูญญากาศของผักกาดหวาน. วารสารแก่นเกษตร (*in press*).
2. ณัฐพล กามล ดนัย บุญเกียรติ และ พิษญา บุญประสม พูลลาภ. 2554. การลดอุณหภูมิ  
ผักกาดขาวปลี. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร (*in press*)
3. พิษญา บุญประสม อิศรพงษ์ พงษ์ศิริกุล และ อรพรรณ แสงสี. 2554. กระบวนการอบแห้งชา  
สมุนไพรจากอาร์ติโชคสายพันธุ์อิมพีเรียลสตาร์. ผลงานวิจัยของมูลนิธิโครงการหลวงประจำปี  
2554.
4. ปิ่นอนงค์ จอมศักดิ์ ดนัย บุญเกียรติ และ พิษญา บุญประสม พูลลาภ. 2554. ผลของบรรจุภัณฑ์  
แอททีฟต่อคุณภาพของบรอกโคลีหั่นชิ้นพร้อมปรุง. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร (*in press*)
5. คารุง จันทา ดนัย บุญเกียรติ และ พิษญา บุญประสม พูลลาภ. 2554. คุณภาพทางกายภาพและ  
เคมีของผักกาดหอมห่อที่เก็บรักษาในบรรจุภัณฑ์แอททีฟ. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร (*in press*)

6. อรพรรณ แสงสี อิศรพงษ์ พงษ์ศิริกุล และ พิษญา บุญประสม พูลลาภ. 2554. ผลของการอบแห้งต่อคุณสมบัติทางเคมีกายภาพของชาสมุนไพรจากอาร์ติโชคสายพันธุ์อิมพีเรียลสตาร์. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42(1) 552-555.
7. พวงเพชร เหมรัตน์ตระกูล, ดนัย บุญเกียรติ และ พิษญา บุญประสม 2553. ผลของการลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของปวยเล้ง วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 41(1): 37-46.
8. พิษญา บุญประสม อัจฉราพร อภิวงค์งาม และ ขงยุทธ เฉลิมชาติ 2553. จลนศาสตร์การอบแห้งและคุณภาพหลังการอบของใบโรสแมรี่ ดอกลาเวนเดอร์ และกลีบดอกกุหลาบ วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 41(1): 544-547.
9. อิศรพงษ์ พงษ์ศิริกุล และ พิษญา บุญประสม พูลลาภ 2553. ผลของกรรมวิธีการอบแห้งต่อคุณสมบัติทางกายภาพเคมีของใบมะกรูดอบแห้ง วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 41(1): 548-551.
10. กิตติศักดิ์ เรือนมา, ดนัย บุญเกียรติ และ พิษญา บุญประสม 2552. ผลของการลดอุณหภูมิโดยวิธีผ่านอากาศเย็นต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลสตรอเบอรี่พันธุ์พระราชทาน 72. วารสารเกษตร 25(1): 85-93.
11. กฤษติยา อุตอรินทร์, ดนัย บุญเกียรติ และ พิษญา บุญประสม 2551. กระบวนการลดอุณหภูมิผักกาดหอมห่อโดยใช้ระบบสุญญากาศ วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 39 (3): 536-539.
12. ปรีศนีย์ วังหล่อ, ดนัย บุญเกียรติ และ พิษญา บุญประสม 2551. กระบวนการลดอุณหภูมิบรอกโคลีโดยใช้ระบบสุญญากาศ วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรปีที่ 39 (3): 532-535.
13. วินิต ชินนาพันธ์, ดนัย บุญเกียรติ และ พิษญา บุญประสม 2551. กระบวนการลดอุณหภูมิจากคองเต้โดยใช้ระบบสุญญากาศ วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรปีที่ 39 (3): 540-543.
14. กรรณิการ์ ต้นเส้า, ดนัย บุญเกียรติ และ พิษญา บุญประสม 2551. ผลของการลดอุณหภูมิโดยวิธีผ่านอากาศเย็นต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลสตรอเบอรี่พันธุ์ 329. ผลงานวิจัยของมูลนิธิโครงการหลวงประจำปี 2551.
15. พิษญา บุญประสม, พรชัย ราชตะนะพันธุ์ และ วุฒิรัตน์ พัฒนิบูลย์ 2551. การผลิตสารดูดซับเอทิลีนสำหรับยืดอายุการเก็บรักษามะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรปีที่ 39(3): 107- 110.
16. ขงยุทธ เฉลิมชาติ และ พิษญา บุญประสม 2551. การถ่ายเทมวลในเนื้อแก้วมังกร (*Hylocereus undatus*) ด้วยวิธีออสโมติกดีไฮเดรชัน. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรปีที่ 39(3): 62-65.
17. วุฒิรัตน์ พัฒนิบูลย์, พรชัย ราชตะนะพันธุ์ และ พิษญา บุญประสม 2550.

- การผลิตสารดูดซับเอทิลีนเพื่อยืดอายุหลังการเก็บเกี่ยวกล้วยหอมทอง วารสารวิทยาศาสตร์ เกษตรปีที่ 38 (5): 325-328.
18. ปวีณา อินทจักร, นิธิยา รัตนานนท์ และพิชญา บุญประสม 2550. การทำแห้งขึ้นมะม่วงแก้ว ทรงลูกบาศก์ด้วยออสโมติกดีไฮเดรชันร่วมกับการอบแห้งแบบสเปาเต็ดเบด วารสารวิทยาศาสตร์ เกษตรปีที่ 38 (5): 301-304.
  19. วุฒิรัตน์ พัฒนินบูลย์, พรชัย ราชตะนะพันธ์ และพิชญา บุญประสม 2549. การศึกษาเบื้องต้นของ การผลิตสารดูดซับเอทิลีน. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 37(5): 54-57.
  20. ปวีณา อินทจักร, พิชญา บุญประสม 2549. การใช้เทคนิคออสโมติกดีไฮเดรชันร่วมกับเทคนิคสเปาเต็ดเบดในการทำแห้งเนื้อมะม่วงแก้ว วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 37 (5): 313-316.
  21. ธัญนันท์ ฤทธิมนี, กัมปนาท บำรุงกิจ, ธนะชัย พันธุ์เกษมสุข, พิชญา บุญประสม. 2549. การพยากรณ์คุณภาพของส้มสายน้ำผึ้งหลังการขนส่งทางรถบรรทุกโดยใช้โครนซ์ถ่ายประสาทเทียม. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรปีที่ 37(5): 38-41.
  22. พิชญา บุญประสม, ฐิติมา ทรงจิตสมบุญ, วรรณนิศา แสงวังคำ. (2549) การอบแห้งโรสแมรี่ และลาเวนเดอร์ด้วยเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์, รายงานฉบับสมบูรณ์โครงการ IRPUS ปี 2549.
  23. วิทยา อภัย, วิชชา สอาดสุด, พิชญา บุญประสม, อุราภรณ์ สอาดสุด. 2548. การศึกษาเบื้องต้นผล การลดอุณหภูมิด้วยน้ำเย็นร่วมกับกรดซิตริกและแคลเซียมคลอไรด์ต่อคุณภาพของลำไยสดพันธุ์ คอ วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรปีที่ 36 ฉบับที่ 5-6 (พิเศษ) กันยายน-ธันวาคม 2548.
  24. อนุชา พันธุ์เวท, พิชญา บุญประสม 2548. ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อคุณภาพส้มสายน้ำผึ้งในระหว่าง การขนส่งทางรถบรรทุก วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรปีที่ 36 ฉบับที่ 5-6 (พิเศษ) กันยายน-ธันวาคม 2548.
  25. นภาพร เขียวคำ, พิชญา บุญประสม 2548. การอบแห้งเปปเปอร์มินท์ ยูเอสเอมินท์และเลมอน ไซม์ด้วยเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรปีที่ 36 ฉบับที่ 5-6 (พิเศษ) กันยายน-ธันวาคม 2548.
  26. ชนิดา น้ำเงิน, พิชญา บุญประสม 2547. การลดอุณหภูมิขั้นต้นของผักด้วยวิธี Forced-Air Tunnel Cooling. รายงานฉบับสมบูรณ์โครงการ IRPUS ปี 2547.
  27. ภัทธรา ปฐมรังษิยังกุล, ไพโรจน์ วิริยจารี, พิชญา บุญประสม, พัชรินทร์ ระวีอิน, สุกเวท มานิช, ศรัล วรณพันธ์, พวงทอง ใจสันต์, สุรินทร์พร ศรีไพโรสนธิ, ศรายุทธ์ สมประสงค์. 2547. “การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ไส้กรอกปลาแก่กลุ่มเกษตรกร เล่มที่ 1”, รายงานวิจัยฉบับ สมบูรณ์ที่ได้รับทุนอุดหนุนจากทบวงมหาวิทยาลัย

28. กัทวรา ปฐมรังษิยังกุล, ไพโรจน์ วิริยจารี, พิชญา บุญประสม, พัทรินทร์ ระวีชัย, สุภเวท มานิช, ศรัล วรณพันธ์, พวงทอง ใจสันต์, สุรินทร์พร ศรีไพโรสนธิ, สรายุทธ์ สมประสงค์. 2547. “การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ไส้กรอกปลาแก่กลุ่มเกษตรกร เล่มที่ 2” , รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ที่ได้รับทุนอุดหนุนจากทบวงมหาวิทยาลัย
29. กัทวรา ปฐมรังษิยังกุล, ไพโรจน์ วิริยจารี, พิชญา บุญประสม. “การพัฒนาสูตรไส้กรอกปลารสแกงเขียวหวาน”, การประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร ครั้งที่ 6 งาน THAIFEX&MALFEX 2004.
30. **Poonlarp, B. P.** and Danai Boonyakiat. 2011. Effect of Vacuum Cooling Operation Parameters on Cooling Time and Weight Loss Percentage of Chinese Cabbage. *CMU Journal. (In press)*.
31. **Poonlarp, B. P.**, Danai Boonyakiat and Kasem Pilakunta, 2011. Effect of Vacuum Cooling on Shelf Life of Organic Chayote Shoot (*Sechium edule* Sm.). *Journal of Agricultural Science and Technology. (In press)*.
32. Boonyakiat, D. and **P. B. Poonlarp**. 2011. Effect of Active Packaging on Quality of Chinese Kale. *CMU Journal. (In press)*.
33. Sirinanut, A., Danai Boonyakiat and **Pichaya Boonprasom**. 2010. Effect of Vacuum Cooling on Physico-chemical Properties of Organic Cilantro (*Coriandrum sativum* Linn.). *Proceeding of Food Innovation Asia Conference 2010*.
34. **Boonprasom, P.** and Danai Boonyakiat 2010. Effect of Vacuum Cooling and Different Storage Temperatures on Physico-chemical Properties of Broccoli. *Acta Hort.* 877(2): 933-939.
35. Danai Boonyakiat and **P. Boonprasom** 2010. Effect of Vacuum Cooling and Packaging on Physico-chemical Properties of ‘Red’ Holy Basil. *Acta Hort.* 877(1): 419-426.
36. **Boonprasom, P.** and Danai Boonyakiat 2010. Effect of Vacuum Cooling Operation Parameters on Cooling Time and Weight Loss of ‘Red’ Holy Basil. *Acta Hort.* 877(2): 827-834
37. Bung-ila, Jirapa, Danai Boonyakiat and **P. Boonprasom**, 2009. Effect of vacuum cooling on physico-chemical properties of holy basil (*Ocimum sanctum* Linn.). *Asian Journal of Food & Agro-Industry*, October-December 3(4): 469-480.
38. Apai, W., Sardud, V., **Boonprasom, P.** and Sardud, U. 2009. Effect of chitosan- coating with citric acid and potassium sorbate on post harvest decay and browning of longan fruit during cold storage. *Acta Hort.* 837:181-188.

39. Apai, W., Sardsud, V., **Boonprasom, P.** and Sardsud, U. 2009. Effect of chitosan- coating with citric acid and potassium sorbate on pericarp browning and polyphenol oxidase activity of longan fruit. *Songklanakarin J. Sci. Technol.* 31(6): 621-628, Nov. - Dec. 2009.
40. 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.* 787: 265-272.
41. 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.* 804:234-242.
42. Rithmanee, T., G. Bumroonggit, and **P. Boonprasom.** 2008. Quality Prediction of 'Sai Nam Pung' Tangerine after Truck Transportation Using Artificial Neural Network. *Acta Hort.* 802: 379-383.
43. **Boonprasom, P.** and P. Prathomrangsiyangkul. 2005. *Postharvest Losses and Prevention during Marketing Chain of Tangerine (C.Reticulata Blanco cv. Sai Nam Pung)* Report. CMU. Thailand.
44. **Boonprasom, P.** and G. Bumroonggit. 2005. Tangerine Yield Prediction Using Artificial Neural Network (ANN). *CMU Journal*, Jan-April 2005 CMU Journal, 4(1):39-48
45. **Boonprasom, P.,** G. Bumroonggit, D. Banturat, and S. Somprasong. 2005. *Optimal Condition for Drying Herbs Using Solar Dryer.* Report. Royal Project. Thailand.
46. **Boonprasom, P.** and C. Namnguen. 2005. Forced-Air Tunnel Precooling of Vegetables. IRPUS. TRF., Thailand.
47. **Boonprasom, P.** and A. Pantuwate. 2005. Postharvest losses and quality of tangerine fruits cv.Sai Nam Pung. IFT. Annual Meeting, July 15-20, USA.
48. **Boonprasom, P.** 2004. *Development of a Solar Dryer for Medicine Plants.* Report. CMU. Thailand.
49. **Boonprasom, P.** 2004. *Cooling Process Parameters and Transient Heat Transfer Analysis of Chinese Cabbage, Michili, and Lettuce in Forced-Air Tunnel Cooling.* Report. CMU., Thailand.
50. **Boonprasom, P.** 2004. *Refrigeration Load Calculation Software for Fruit and Vegetable Cold Storages.* Report. CMU. Thailand.
51. **Boonprasom, P.** 2003. *Energy Conservation in Food Factory of the Royal's Project (Doi-Cum).* Report. CMU., Thailand.

52. **Boonprasom, P.** 2002. *Cooling Process Parameters and Transient Heat Transfer Analysis of Blueberries Exposed to Cooling in Controlled Atmosphere Storage*. Ph.D. Thesis. Oregon State University, USA.
53. **Boonprasom, P.** 2002. *Mass Transfer Characteristics of Blueberries Stored in Controlled Atmosphere Storage Conditions*. Ph.D. Thesis. Oregon State University, USA.
54. **Boonprasom, P.** 2002. *Effect of Controlled Atmosphere Storage on Fresh Elliott Blueberries Quality*. Ph.D. Thesis. Oregon State University, USA.
55. **Boonprasom, P.** and M. L. Hellickson. 1996. Simulation of Energy Use by Controlled Atmosphere Generation Equipment in Fruit Cold Storage. *The Seventh International Controlled Atmosphere Research Conference Proceedings, Volume 2*. USA.

#### การนำเสนอผลงานวิจัยระดับนานาชาติ

1. **P. B. Poonlarp** and Danai Boonyakiat. 2011. Effect of Vacuum Cooling on Shelf Life of Organic Chayote. Oral Presentation in II International Conference on Quality Management of Fresh Cut Produce 17-21 July, 2011, Torino, Italy.
2. Danai Boonyakiat and **P. B. Poonlarp**. 2011. Effect of Vacuum Cooling on Shelf Life of Organic Cilantro (*Coriandrum sativum* Linn.). Oral Presentation in II International Conference on Quality Management of Fresh Cut Produce, 17-21 July, 2011, Torino, Italy.
3. **P. B. Poonlarp** and Danai Boonyakiat. 2011. Effect of Vacuum Cooling Operation Parameters on Cooling Time and Weight Loss Percentage of Chinese Cabbage. Oral Presentation in The Role of Agriculture and Natural Resources on Global Change (ANGC 2011) 7-9 November 2011, Imperial mae Ping Hotel, Chiang Mai, Thailand.
4. Danai Boonyakiat and **P. B. Poonlarp**. 2011. Effect of Active Packaging on Quality of Chinese Kale. Oral Presentation in The Role of Agriculture and Natural Resources on Global Change (ANGC 2011) 7-9 November 2011, Imperial Mae Ping Hotel, Chiang Mai, Thailand.
5. **P. Boonprasom** and Danai Boonyakiat. 2010. Effect of Vacuum Cooling and Packaging on quality of Sweet Basil (*Ocimum basilicum* Linn.). Oral Presentation in ISMAB 2010

International symposium on Machinery and Mechatronics for Agriculture and Biosystems Engineering, 5-7 April 2010, Fukuoka, Japan.

6. **P. Boonprasom** and Danai Boonyakiat. 2010. Effect of Vacuum Cooling and Packaging on Physico-chemical Properties of Lemongrass (*Cymbopogon citratus* Stapf.). Poster Presentation in ISMAB 2010 International symposium on Machinery and Mechatronics for Agriculture and Biosystems Engineering, 5-7 April 2010, Fukuoka, Japan.
7. **P. Boonprasom.** and Danai Boonyakiat 2009. Effect of Vacuum Cooling and Different Storage Temperatures on Physico-chemical Properties of Broccoli. Oral Presentation in Sixth International Postharvest Symposium, 8-12 April 2009, Antalya, Turkey.
8. **P. Boonprasom.** and Danai Boonyakiat 2009. Effect of Vacuum Cooling Operation Parameters on Cooling Time and Weight Loss of 'Red' Holy Basil. Poster Presentation in Sixth International Postharvest Symposium, 8-12 April 2009, Antalya, Turkey.
9. Danai Boonyakiat and **P. Boonprasom.** 2009. Effect of Vacuum Cooling and Packaging on Physico-chemical Properties of 'Red' Holy Basil. Poster Presentation in Sixth International Postharvest Symposium, 8-12 April 2009, Antalya, Turkey.
10. **Boonprasom, P.** 2009. Comparative Study of Drying Rosemary Leave, Lavender Flower and Rose Petal with Solar, Tray and Vacuum Microwave Dryers. ISSAAS International Congress 2009, 23-27 FEBRUARY 2009, The Emerald Hotel, Bangkok, Thailand.
11. **Pichaya Boonprasom** and Wuttirat Patanibul. 2008. Production of Ethylene Absorber for Extending the Postharvest Life of 'Gros Michel' Banana. International Conference on Banana and Plantain in Africa: Harnessing International Partnerships to Increase Research Impact, October 5-9, 2008, Mombasa, Kenya.
12. **P. Boonprasom,** T. Rithmanee and G. Bumroonggit. 2008. Quality Prediction of 'Sai Nam Pung' Tangerine after Truck Transportation Using Artificial Neural Network. Fourth International Symposium on Applications of Modelling as an Innovative Technology in the Agri-Food-Chain, June 9-11, 2008, Madrid, Spain.
13. **Boonprasom, P.** and A. Pantuwate. 2005. Postharvest losses and quality of tangerine fruits cv. Sai Nam Pung. Institute of Food Technology (IFT) Annual Meeting, July 15-20, 2005. New Orleans, USA.