

ประวัติ (Curriculum vitae)

ชื่อ-สกุล ศาสตราจารย์ ดร.ณัฐดนัย หาญการสุจริต
วันเดือนปีเกิด 27 พฤษภาคม 2528
โทรศัพท์ +668-5919-7747
E-mail nathdanai.h@ku.ac.th
สังกัด คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
50 ถนนงามวงศ์วาน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900



ประวัติการศึกษา

2557	Post-Doctoral Fellowship		Tokyo University of Marine Science and Technology, Japan
2555	ปริญญาเอก	Ph.D. (Food Science) ทุนโครงการปริญญาเอกกาญจนาภิเษก (คปก.)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ University College Cork, Ireland
2550	ปริญญาตรี	B.S. (Food Science and Technology) (เกียรตินิยมอันดับ 1)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
2559	ปริญญาตรี	LL.B. (Law)	มหาวิทยาลัยรามคำแหง
2562	ประกาศนียบัตร	เนติบัณฑิตไทย สมัยที่ 71	สำนักอบรมศึกษากฎหมาย แห่งเนติบัณฑิตยสภา

ตำแหน่งทางวิชาการ

2564	ศาสตราจารย์	โปรดเกล้าฯ แต่งตั้ง ตั้งแต่วันที่ 27 ตุลาคม 2564 ราชกิจจานุเบกษา ประกาศ ณ วันที่ 25 กันยายน พ.ศ. 2567
2562	รองศาสตราจารย์	
2560	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	
2557	อาจารย์	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ประวัติการศึกษาและอบรมหลักสูตร

- ❖ ประกาศนียบัตรธรรมาภิบาลสิ่งแวดล้อมสำหรับนักบริหารระดับสูง (ปธส.) รุ่นที่ 12
กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม
- ❖ Director Certification Program (DCP 372/2024)
สมาคมส่งเสริมสถาบันกรรมการบริษัทไทย (Thai IOD)
- ❖ Director Accreditation Program (DAP 220/2024)
สมาคมส่งเสริมสถาบันกรรมการบริษัทไทย (Thai IOD)
- ❖ นักบริหารการเงินการคลังภาครัฐระดับสูง (บงส.) รุ่นที่ 11
กรมบัญชีกลาง กระทรวงการคลัง
- ❖ วิทยาการการจัดการสำหรับนักบริหารระดับสูง (วบส.) รุ่นที่ 11
สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์ (NIDA)
- ❖ Public Administration Leaders Programme for Senior Government Officials (2024)
Temasek Foundation - Nanyang Technological University, Singapore
- ❖ วิทยาการเกษตรระดับสูง (วกส.) รุ่นที่ 4
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
- ❖ วุฒิบัตรการวิเคราะห์และการบริหารโครงการลงทุน รุ่นที่ 11
คณะเศรษฐศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
- ❖ ประกาศนียบัตรชั้นสูง การบริหารเศรษฐกิจสาธารณะสำหรับนักบริหารระดับสูง (ปศส.) รุ่นที่ 21
สถาบันพระปกเกล้า
- ❖ ประกาศนียบัตรกฎหมายการค้าระหว่างประเทศชั้นสูง (IT BAR 2022)
ศาลทรัพย์สินทางปัญญาและการค้าระหว่างประเทศกลาง
- ❖ ประกาศนียบัตรกฎหมายทรัพย์สินทางปัญญาชั้นสูง (IP BAR 2021)
ศาลทรัพย์สินทางปัญญาและการค้าระหว่างประเทศกลาง

ประสบการณ์การทำงานและตำแหน่ง (ปัจจุบัน)

ปี พ.ศ.	ตำแหน่ง	หน่วยงาน/องค์กร
2568 - ปัจจุบัน	ที่ปรึกษาคณะกรรมการวิสามัญ พิจารณาร่างพระราชบัญญัติกองทุนการออม แห่งชาติ (ฉบับที่ ..) พ.ศ.	สภาผู้แทนราษฎร
2568 - ปัจจุบัน	ผู้อำนวยการ แผนงานอาหารมูลค่าสูง	หน่วยบริหารและจัดการทุน ด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขัน ของประเทศ (บพข.)
2565 - ปัจจุบัน	รองคณบดี ฝ่ายวิจัยและนวัตกรรม	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
2565 - ปัจจุบัน	ผู้พิพากษาสมทบในศาลทรัพย์สินทางปัญญา และการค้าระหว่างประเทศกลาง (โปรดเกล้าฯ แต่งตั้ง ตั้งแต่วันที่ 24 มกราคม 2565 ราชกิจจานุเบกษา 27 กรกฎาคม 2565)	ศาลทรัพย์สินทางปัญญา และการค้าระหว่างประเทศกลาง
2558 - ปัจจุบัน	Editorial Board	Journal of the Science of Food and Agriculture, Wiley Publisher (Quartile1 SCOPUS)

ประสบการณ์การทำงานและตำแหน่ง (อดีต)

ปี พ.ศ.	ตำแหน่ง	หน่วยงาน/องค์กร
2567 - 2568	ที่ปรึกษาคณะกรรมการวิสามัญ พิจารณาร่างพระราชบัญญัติแก้ไขเพิ่มเติม ประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ (ฉบับที่ 25) พ.ศ. 2568	สภาผู้แทนราษฎร
2563 - 2568	ผู้จัดการสำนักประสานงานวิจัย แผนอาหารมูลค่าสูง	หน่วยบริหารและจัดการทุน ด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขัน ของประเทศ (บพข.)
2565 - 2567	ประธานหน่วยบูรณาการฯ ยุทธศาสตร์ วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (SAT) ด้านอุตสาหกรรมอาหารแห่งอนาคต	สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริม วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สกสว.)
2564 - 2565	ผู้ช่วยคณบดี ฝ่ายวิจัยและนวัตกรรม	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
2564 - 2565	กรรมการประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตร ประเภทผู้แทนคณาจารย์	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
2564	ใบอนุญาตทนายความ	สภาทนายความ ในพระบรมราชูปถัมภ์
2562 - 2566	ประธานหลักสูตรระดับปริญญาตรี สาขาเทคโนโลยีการบรรจุ	ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
2550	Regulatory Executive	บริษัท Fonterra Brands (ประเทศไทย) จำกัด, กรุงเทพฯ

ผู้ทรงคุณวุฒิ และกรรมการ

ปี พ.ศ.	ตำแหน่ง	หน่วยงาน/องค์กร
2568 - ปัจจุบัน	คณะกรรมการบริหารโครงการส่งเสริมศักยภาพด้านการจัดการทรัพยากรพลังงานในสถาบันอุดมศึกษา	สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สป.อว.)
2568 - ปัจจุบัน	คณะกรรมการพิจารณาโครงการการศึกษาศักยภาพเพื่อยกระดับการพัฒนาเชิงพื้นที่ของเครือข่าย ประจำปีงบประมาณ 2568	สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สป.อว.)
2568 - ปัจจุบัน	คณะกรรมการบริหารโครงการการเคลื่อนย้ายบุคลากรเพื่อพัฒนาศักยภาพการวิจัย ในภาคอุตสาหกรรม (Talent mobility)	สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สป.อว.)
2567 - ปัจจุบัน	อนุกรรมการเฉพาะกิจเพื่อจัดทำมาตรการส่งเสริมและสนับสนุนและปฏิรูประบบและกลไกการกำกับดูแลสถาบันอุดมศึกษา	คณะกรรมการการอุดมศึกษา
2567 - ปัจจุบัน	อนุกรรมการพัฒนาการเกษตรเพื่ออาหารในอนาคต (ผู้เชี่ยวชาญ)	คณะกรรมการขับเคลื่อนความมั่นคงอาหารตลอดห่วงโซ่ ภายใต้คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ
2567 - ปัจจุบัน	กรรมการชมรมผู้พิพากษาสมทบศาลทรัพย์สินทางปัญญาและการค้าระหว่างประเทศกลาง	ชมรมผู้พิพากษาสมทบศาลทรัพย์สินทางปัญญาและการค้าระหว่างประเทศกลาง
2567 - 2568	กรรมการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต	คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรมและเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
2567	ที่ปรึกษาหลักสูตรการออกแบบนโยบาย วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม รุ่นที่ 6	สำนักงานสภานโยบายการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรมแห่งชาติ (สอวช.)
2567	กรรมการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต	วิทยาลัยการศึกษาและการจัดการทางทะเล มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
2566 - ปัจจุบัน	คณะทำงานบริหารโครงการและติดตามผลการดำเนินงานโครงการเรียนรู้ตลอดชีวิต และพัฒนาทักษะเพื่ออนาคต	สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สป.อว.)
2566 - ปัจจุบัน	ผู้ทรงคุณวุฒิประเมินโครงการทุน - Research utilization (RU)	สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) (สวก.)
2566 - 2567	กรรมการหลักสูตรผู้บริหารงานวิจัยและนวัตกรรมการเกษตร	สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) (สวก.)

ปี พ.ศ.	ตำแหน่ง	หน่วยงาน/องค์กร
2566 - ปัจจุบัน	ผู้ทรงคุณวุฒิประเมินโครงการทุน - โครงการปริญญาเอกกาญจนาภิเษก (คปก.) - โครงการพัฒนานักวิจัยและงานวิจัยเพื่อ อุตสาหกรรม (พวอ.) - พัฒนาเส้นทางอาชีพนักวิจัยและนวัตกรรม และการวิจัยเพื่อฐานทางวิชาการ - e-ASIA joint Research Program - International Science Partnership Fund (ISPF)	สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)
2566 - 2567	กรรมการหลักสูตรประกาศนียบัตรกฎหมายทรัพย์สิน ทางปัญญาและการค้าระหว่างประเทศชั้นสูง (IP&IT BAR 2024)	ศาลทรัพย์สินทางปัญญาและ การค้าระหว่างประเทศกลาง
2565 - ปัจจุบัน	อนุกรรมการ การใช้ประโยชน์จากพลังงานนิวเคลียร์ ทางด้านเกษตรและโภชนาการ	สำนักงานปรมาณูเพื่อสันติ
2565 - 2567	ผู้ทรงคุณวุฒิประเมินโครงการทุน - High Caliber Impact Oriented Researchers - FRANCO-THAILAND Young Talent Research Fellowship Program - Southeast Asia-Europe Joint Call Project (JFS)	หน่วยบริหารและจัดการทุน ด้านการพัฒนากำลังคน และ ทุนด้านการพัฒนาสถาบันอุดมศึกษา การวิจัยและการสร้างนวัตกรรม (บพค.)
2564 - 2568	ผู้ทรงคุณวุฒิประเมินโครงการทุน - แผนงานดิจิทัลแพลตฟอร์ม (Digital Platform) ด้านเทคโนโลยีปัญญาประดิษฐ์ทางเกษตรและอาหาร - แผนงานเศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy)	หน่วยบริหารและจัดการทุน ด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขัน ของประเทศ (บพข.)
2564 - ปัจจุบัน	ผู้ทรงคุณวุฒิประเมินโครงการทุน - Fundamental Fund	มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง มหาวิทยาลัยนเรศวร มหาวิทยาลัยสยาม มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ที่ปรึกษา

ปี พ.ศ.	ตำแหน่ง	หน่วยงาน/องค์กร
2568 - ปัจจุบัน	หัวหน้าคณะที่ปรึกษา โครงการจัดทำเส้นทางท่องเที่ยวเชื่อมโยงความเชื่อและวัฒนธรรม ในเขตพัฒนาการท่องเที่ยววิถีชีวิตลุ่มแม่น้ำโขง และประเทศเพื่อนบ้านในอนุภูมิภาคลุ่มแม่น้ำโขง (Weaving Mekong) ภายใต้โครงการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชื่อมโยงภูมิภาค	กรมการท่องเที่ยว กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา
2568 - ปัจจุบัน	หัวหน้าคณะที่ปรึกษา โครงการจัดทำเส้นทางท่องเที่ยวเชื่อมโยงภาคใต้ “พหุวัฒนธรรมสัมพันธ์” (Multicultural Bonding) (หาดใหญ่ – ปาดังเบซาร์) และพื้นที่เชื่อมโยงภายใต้โครงการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชื่อมโยงภูมิภาค	กรมการท่องเที่ยว กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา
2567	หัวหน้าคณะที่ปรึกษา โครงการ Local "SMILES" สไตลิ่งยั่งยืน : ยกระดับการท่องเที่ยวชุมชนอย่างรับผิดชอบต่อสังคม	กรมการท่องเที่ยว กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา
2563 - ปัจจุบัน	ประธานที่ปรึกษาฝ่ายเทคโนโลยีและกฎหมาย	บริษัท โนวेलแพ็คส์ จำกัด
2563	ที่ปรึกษา โครงการ Agro-genius Academy	กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม
2559 - ปัจจุบัน	ที่ปรึกษา โครงการพัฒนาฐานข้อมูลเชิงลึกอุตสาหกรรมบรรจุภัณฑ์	สำนักเศรษฐกิจอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม
2558 - 2561	ที่ปรึกษา โครงการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ (packaging) เพื่อเพิ่มมูลค่าทางการตลาดและโลจิสติกส์	กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม

งานวิจัย

หัวหน้าโครงการ 43 โครงการ

ผู้ร่วมวิจัย 15 โครงการ

ที่ปรึกษา 3 โครงการ

1. “อิมสุขหลังเกษียณ” ดิจิทัลแพลตฟอร์มให้บริการผู้สูงอายุด้านสุขภาพการมีส่วนร่วมและความมั่นคงในชีวิตเพื่อยกระดับดัชนีพัฒนาผู้สูงอายุไทย (2568-2569) ; แหล่งทุนสนับสนุน: สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.) ; ความรับผิดชอบ: หัวหน้าโครงการ
2. นวัตกรรมฟิล์มพอลิเมอร์ชีวภาพเพิ่มความนุ่มและความแน่นเนื้อผลิตภัณฑ์เนื้อสด (2567-2568) ; แหล่งทุนสนับสนุน: สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์; ความรับผิดชอบ: หัวหน้าโครงการ
3. การศึกษาความเหมาะสมในการใช้วัสดุย่อยสลายได้ทางชีวภาพเป็นบรรจุภัณฑ์เนื้อสัตว์อุ่นร้อนด้วยไมโครเวฟ (2567-2568) ; แหล่งทุนสนับสนุน: สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์; ความรับผิดชอบ: ผู้ร่วมวิจัย
4. นวัตกรรมเครื่องต้มน้ำนมพีชจากถั่วและถั่วปุ่นเสริมสารอาหารและปรับโภชนาการสำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวานและโรคไต (2567-2568) ; แหล่งทุนสนับสนุน: สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์; ความรับผิดชอบ: หัวหน้าโครงการ
5. หน่วยวิจัยเฉพาะทางเทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ฟังก์ชันขั้นสูงเพื่อเกษตรและอาหาร ภายใต้โครงการระบบการพัฒนาศักยภาพการวิจัยขั้นสูงเพื่อการแข่งขันด้านการเกษตรและอาหาร (2567-2568) ; แหล่งทุนสนับสนุน: สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์; ความรับผิดชอบ: หัวหน้าโครงการ
6. ศูนย์นวัตกรรมไมโครไบโอต้า: การเสริมสร้างสุขภาพผ่าน โพรไบโอติกส์, พรีไบโอติกส์, โพลีไบโอติกส์ และผลิตภัณฑ์เชิงฟังก์ชัน (2567-2568) ; แหล่งทุนสนับสนุน: สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์; ความรับผิดชอบ: ผู้ร่วมวิจัย
7. ศูนย์วิจัยเชี่ยวชาญด้านอาหารสัตว์เลี้ยง (2567-2568) ; แหล่งทุนสนับสนุน: สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์; ความรับผิดชอบ: หัวหน้าโครงการ
8. เทคโนโลยีเคลือบสารสะท้อนน้ำบนพลาสติกชีวภาพฐานสตาร์ชมันสำปะหลังเพื่อการพัฒนาเสื่อถาดแบบใช้แล้วทิ้ง (2567-2568) ; แหล่งทุนสนับสนุน: สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.) ; ความรับผิดชอบ: หัวหน้าโครงการ
9. การขับเคลื่อนอุตสาหกรรมอาหารมูลค่าสูงด้วยการเชื่อมช่องว่างตลอดห่วงโซ่คุณค่าในการถ่ายทอดงานวิจัยสู่การใช้ประโยชน์ในภาคธุรกิจ (2567-2568) ; แหล่งทุนสนับสนุน: หน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข.) ; ความรับผิดชอบ: หัวหน้าโครงการ
10. การเตรียมฟิล์มพลาสติกชีวภาพจากสาหร่ายพวงองุ่นเหลือทิ้งสำหรับงานด้านบรรจุภัณฑ์ (2567-2568) ; แหล่งทุนสนับสนุน: สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์; ความรับผิดชอบ: ที่ปรึกษาโครงการ
11. หน่วยวิจัยเฉพาะทางเทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ฟังก์ชันขั้นสูงเพื่อเกษตรและอาหาร ภายใต้โครงการระบบการพัฒนาศักยภาพการวิจัยขั้นสูงเพื่อการแข่งขันด้านการเกษตรและอาหาร (2566-2567) ; แหล่งทุนสนับสนุน: สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์; ความรับผิดชอบ: หัวหน้าโครงการ
12. การพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารมูลค่าสูง ปี 2567 (2567-2568) ; แหล่งทุนสนับสนุน: หน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข.) ; ความรับผิดชอบ: หัวหน้าโครงการ
13. การเตรียมฟิล์มพลาสติกชีวภาพจากสาหร่ายพวงองุ่นเหลือทิ้ง (2567) ; แหล่งทุนสนับสนุน: สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์; ความรับผิดชอบ: ที่ปรึกษาโครงการ

14. เทคโนโลยีเพิ่มสมรรถนะเชิงหน้าที่ขั้นสูงสำหรับบรรจุภัณฑ์อาหารต้านจุลินทรีย์จากพลาสติกชีวภาพ (2566-2567) ; แหล่งทุนสนับสนุน: สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์; ความรับผิดชอบ: หัวหน้าโครงการ
15. เทคโนโลยีคอมพาวด์สารต้านจุลินทรีย์ในพลาสติกชีวภาพพอลิเอสเตอร์สำหรับบรรจุภัณฑ์ยืดอายุอาหาร (2566-2567) ; แหล่งทุนสนับสนุน: สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์; ความรับผิดชอบ: หัวหน้าโครงการ
16. การสร้างสมรรถนะเชิงหน้าที่แบบมัลติฟังก์ชันในพอลิเมอร์ชีวภาพเพื่อพัฒนาบรรจุภัณฑ์ยืดอายุอาหารที่มีหลายส่วนประกอบ (2566-2567) ; แหล่งทุนสนับสนุน: สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์; ความรับผิดชอบ: หัวหน้าโครงการ
17. การจัดการความรู้เพื่อพัฒนาระบบวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (ววน.) ด้านอุตสาหกรรมอาหารแห่งอนาคต ปี 2567 (2566-2567) ; แหล่งทุนสนับสนุน: สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สกสว.) ; ความรับผิดชอบ: หัวหน้าโครงการ
18. การพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารมูลค่าสูง (2566-2567) ; แหล่งทุนสนับสนุน: หน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข.); ความรับผิดชอบ: หัวหน้าโครงการ
19. กลไกผลักดันการนำผลงานวิจัยและนวัตกรรมส่วนประกอบอาหารและอาหารมูลค่าสูงสู่การใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ (2566-2567) ; แหล่งทุนสนับสนุน: หน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข.); ความรับผิดชอบ: ผู้ร่วมวิจัย (มูลนิธิสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา)
20. การถ่ายทอดเทคโนโลยีและสร้างระบบที่เลี้ยงนวัตกรรมอาหารสัตว์เลี้ยงฟรีเมียมเพื่อการขับเคลื่อนธุรกิจอาหารสัตว์เลี้ยงมูลค่าสูงในระดับนานาชาติ (2565-2566) ; แหล่งทุนสนับสนุน: หน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข.); ความรับผิดชอบ: หัวหน้าโครงการ
21. การเพิ่มมูลค่าเศษแคปซูลเจลาตินเหลือทิ้งโดยการพัฒนาเป็นฟิล์มแอททิฟที่ย่อยสลายได้ที่มีส่วนร่วมของสารสกัดไบโอะคราม (ทุนพัฒนาศักยภาพในการทำงานวิจัยของอาจารย์รุ่นใหม่ ปี 2566) (2566-2568) ; แหล่งทุนสนับสนุน: สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.); ความรับผิดชอบ: ที่ปรึกษาโครงการ
22. เทคโนโลยีดัดแปลงโมเลกุลพลาสติกชีวภาพทางเคมีเพื่อสร้างพอลิเมอร์ฟังก์ชันสำหรับการบรรจุอาหารแบบแอททิฟ (2565-2566) ; แหล่งทุนสนับสนุน: สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์; ความรับผิดชอบ: หัวหน้าโครงการ
23. หน่วยวิจัยเฉพาะทางเทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ฟังก์ชันขั้นสูงเพื่อเกษตรและอาหาร ภายใต้โครงการระบบผลิตและพัฒนานักวิจัยขั้นสูงเพื่อสร้างความพร้อมในการแข่งขันด้านการเกษตรและอาหาร (ปีที่3) (2565-2566) ; พัฒนานักวิจัย (โครงการระบบผลิตและพัฒนานักวิจัยขั้นสูงเพื่อสร้างความพร้อมในการแข่งขันด้านการเกษตรและอาหาร ปีที่3) ; แหล่งทุนสนับสนุน: สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์; ความรับผิดชอบ: หัวหน้าโครงการ
24. การจัดการความรู้เพื่อพัฒนาระบบวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (ววน.) ด้านอุตสาหกรรมอาหารแห่งอนาคต ปี 2566 (2565-2566) ; แหล่งทุนสนับสนุน: สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สกสว.) ; ความรับผิดชอบ: หัวหน้าโครงการ
25. การพัฒนาบรรจุภัณฑ์พลาสติกชีวภาพจากสตาร์ชมันสำปะหลังดัดแปร ผสม PBAT ด้วยกระบวนการอัดรีดแบบเป่าฟิล์ม (2565-2566) ; แหล่งทุนสนับสนุน: สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.); ความรับผิดชอบ: หัวหน้าโครงการ
26. การพัฒนาบรรจุภัณฑ์พลาสติกชีวภาพฐานสตาร์ชมันสำปะหลังสำหรับการบรรจุอาหารแบบสุญญากาศ (2565-2566) ; แหล่งทุนสนับสนุน: สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.); ความรับผิดชอบ: หัวหน้าโครงการ

27. การพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรและอาหาร ปี 2565 (2565-2566) ; แหล่งทุนสนับสนุน: หน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข.) ; ความรับผิดชอบ: หัวหน้าโครงการ
28. หน่วยวิจัยเฉพาะทางเทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ฟังก์ชันขั้นสูงเพื่อเกษตรและอาหาร ภายใต้โครงการระบบผลิตและพัฒนานักวิจัยขั้นสูงเพื่อสร้างความพร้อมในการแข่งขันด้านการเกษตรและอาหาร (ปีที่2) (2564-2565) ; พัฒนานักวิจัย (โครงการระบบผลิตและพัฒนานักวิจัยขั้นสูงเพื่อสร้างความพร้อมในการแข่งขันด้านการเกษตรและอาหาร ปีที่2) ; แหล่งทุนสนับสนุน: สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์; ความรับผิดชอบ: หัวหน้าโครงการ
29. นวัตกรรมบรรจุภัณฑ์แอคทีฟจากพลาสติกชีวภาพที่มีประสิทธิภาพดูดซับออกซิเจน (2564-2565) ; แหล่งทุนสนับสนุน: สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์; ความรับผิดชอบ: หัวหน้าโครงการ
30. ผลของส่วนประกอบสารสกัดสำหรับผักกาดทะเล (*Ulva rigida*) ต่อคุณสมบัติฟิล์มเพื่อการ พัฒนานวัตกรรมบรรจุภัณฑ์ชีวฐาน (2564-2565) ; แหล่งทุนสนับสนุน: สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์; ความรับผิดชอบ: หัวหน้าโครงการ
31. นวัตกรรมพอลิเมอร์ปลดปล่อยสารระเหยเพื่อเสริมคุณสมบัติเชิงหน้าที่ของบรรจุภัณฑ์อาหารฐาน PLA สำหรับผลิตภัณฑ์ประมง (2564-2566) ; แหล่งทุนสนับสนุน: สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์; ความรับผิดชอบ: หัวหน้าโครงการ
32. เทคโนโลยีเพิ่มสมรรถนะเชิงหน้าที่สำหรับบรรจุภัณฑ์อาหารจากพลาสติกชีวภาพ (2564-2565) ; แหล่งทุนสนับสนุน: สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์; ความรับผิดชอบ: หัวหน้าโครงการ
33. การพัฒนาวัสดุนาโนคอมโพสิตจากพลาสติกชีวภาพสำหรับบรรจุภัณฑ์แอคทีฟ (2564-2565) ; แหล่งทุนสนับสนุน: สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์; ความรับผิดชอบ: ผู้ร่วมวิจัย
34. ผลของส่วนผสมพลาสติกชีวภาพต่อการไมเกรชั่น (2564-2565) ; แหล่งทุนสนับสนุน: สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์; ความรับผิดชอบ: ผู้ร่วมวิจัย
35. สารสกัดผักกาดทะเล (*Ulva rigida*): องค์ความรู้สู่ความเป็นเลิศทางวิชาการและบูรณาการกระบวนการเพื่อการพัฒนานวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์แห่งอนาคต (2564-2565) ; แหล่งทุนสนับสนุน: สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์; ความรับผิดชอบ: ผู้ร่วมวิจัย
36. การพัฒนากระบวนการผลิตพลาสติกชีวภาพพอลิแลกติกแอซิด (PLA) จากชีวมวลทางการเกษตรและการใช้ประโยชน์เป็นบรรจุภัณฑ์ในอุตสาหกรรมประมง (2564-2565) ; แหล่งทุนสนับสนุน: สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์; ความรับผิดชอบ: ผู้ร่วมวิจัย
37. การพัฒนากระบวนการผลิตกรดแลคติกด้วยกระบวนการเฟอร์เมนเตชันและการโพลิเมอร์ไรซ์เซชันเพื่อพัฒนาพลาสติกชีวภาพพอลิแลกติกแอซิด (PLA) (2564-2565) ; แหล่งทุนสนับสนุน: สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์; ความรับผิดชอบ: ผู้ร่วมวิจัย
38. แพลตฟอร์มเร่งการเติบโตธุรกิจที่ใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเชิงลึก (2564) ; แหล่งทุนสนับสนุน: สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) ; ความรับผิดชอบ: หัวหน้าโครงการ
39. การสร้างมูลค่าพลาสติกชีวภาพด้วยนวัตกรรมบรรจุภัณฑ์เชิงฟังก์ชันสำหรับอาหาร (2564-2566) ; แหล่งทุนสนับสนุน: สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.) ทุนอัจฉริยะภาพนักวิจัยรุ่นกลาง ปี 2564 ; ความรับผิดชอบ: หัวหน้าโครงการ
40. การพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรและอาหาร ปี 2564 (2564); แหล่งทุนสนับสนุน: หน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข.) ; ความรับผิดชอบ: หัวหน้าโครงการ

41. หน่วยวิจัยเฉพาะทางเทคโนโลยีบรรจุกัญชาฟังก์ชันขั้นสูงเพื่อเกษตรและอาหาร ภายใต้โครงการระบบผลิตและพัฒนาเกษตรกรขั้นสูงเพื่อสร้างความพร้อมในการแข่งขันด้านการเกษตรและอาหาร (ปีที่ 1) (2563-2564) ; พัฒนานักวิจัย (โครงการระบบผลิตและพัฒนาเกษตรกรขั้นสูงเพื่อสร้างความพร้อมในการแข่งขันด้านการเกษตรและอาหาร ปีที่ 1) ; แหล่งทุนสนับสนุน: สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์; ความรับผิดชอบ: หัวหน้าโครงการ
42. นวัตกรรมบรรจุกัญชาอัดอายุอาหารจากพลาสติกชีวภาพสำหรับผลิตผลเกษตร ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และเบเกอรี่ (2563-2564) ; แหล่งทุนสนับสนุน: หน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข.) ; ความรับผิดชอบ: หัวหน้าโครงการ
43. การพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรและอาหาร (2563) ; แหล่งทุนสนับสนุน: หน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข.) ; ความรับผิดชอบ: หัวหน้าโครงการ
44. การพัฒนาและประเมินวิธีทดสอบวัสดุสัมผัสอาหาร (2563-2564) ; แหล่งทุนสนับสนุน: สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.) ; ความรับผิดชอบ: ผู้ร่วมวิจัย
45. การทดสอบคุณภาพความสดของอาหารและประยุกต์ใช้เทคโนโลยีความเย็นที่เหมาะสม ระยะที่ 2 (2562-2563) ; แหล่งทุนสนับสนุน: บริษัท ปตท. จำกัด (มหาชน) ; ความรับผิดชอบ: ผู้ร่วมวิจัย
46. การทดสอบคุณภาพความสดของอาหารและประยุกต์ใช้เทคโนโลยีความเย็นที่เหมาะสม ระยะที่ 1 (2562) ; แหล่งทุนสนับสนุน: บริษัท ปตท. จำกัด (มหาชน) ; ความรับผิดชอบ: ผู้ร่วมวิจัย
47. การพัฒนาบรรจุกัญชาแอคทีฟจากพลาสติกชีวภาพสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแช่เยือกแข็ง-แช่เย็น (ระยะที่ 2) (2561-2562) ; แหล่งทุนสนับสนุน: สำนักงานพัฒนาเศรษฐกิจจากฐานชีวภาพ (องค์การมหาชน) (BEDO); ความรับผิดชอบ: หัวหน้าโครงการ
48. การพัฒนาเปลือกแคปซูลจากวัสดุผสมสตาร์ชมันสำปะหลังและแป้งข้าวไทยสำหรับบรรจุโภชนเภสัชภัณฑ์ประเภทน้ำมัน (2561-2562) ; แหล่งทุนสนับสนุน: สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) ; ความรับผิดชอบ: หัวหน้าโครงการ
49. การพัฒนาบรรจุกัญชาอาหารแอคทีฟจากวัสดุชีวฐานเพื่อรักษาคุณภาพผลิตภัณฑ์น้ำมันบริโภค (2561-2562) ; แหล่งทุนสนับสนุน: สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์; ความรับผิดชอบ: หัวหน้าโครงการ
50. การศึกษาการยืดอายุการเก็บรักษาขนมอบด้วยเทคโนโลยีการบรรจุ (2561) ; แหล่งทุนสนับสนุน: บริษัท เอส แอนด์ พี ซินดิเคท จำกัด (มหาชน) ; ความรับผิดชอบ: ผู้ร่วมวิจัย
51. การพัฒนาศักยภาพการผลิตผลิตภัณฑ์และบรรจุกัญชาสัมผัสตำแหน่งเยือกแข็งพอดี้คำสู่ภาคอุตสาหกรรม และการต่อยอดเชิงพาณิชย์ (2560) ; แหล่งทุนสนับสนุน: สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์; ความรับผิดชอบ: หัวหน้าโครงการ
52. การพัฒนาสัมผัสตำแหน่งเยือกแข็งพอดี้คำ (2560-2561) ; แหล่งทุนสนับสนุน: Innovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0; ความรับผิดชอบ: หัวหน้าโครงการ
53. การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุกัญชาสัมผัสตำแหน่งเยือกแข็งพร้อมน้ำปรุงรส (2560-2561); แหล่งทุนสนับสนุน: Innovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0; ความรับผิดชอบ: หัวหน้าโครงการ

54. การพัฒนาคอมพาวด์และบรรจุภัณฑ์แอคทีฟจากพลาสติกชีวภาพสำหรับต้านเชื้อจุลินทรีย์จากพืชสมุนไพรไทย (2560-2561) ; แหล่งทุนสนับสนุน: อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิ สถาบันพลาสติกแห่งประเทศไทย; ความรับผิดชอบ: หัวหน้าโครงการ
55. ผลของสารพลาสติกไซเซออร์ต่อความคงตัวและการปลดปล่อยสารต้านออกซิเดชันจากฟิล์มพอลิเมอร์ชีวฐาน (2560-2561); แหล่งทุนสนับสนุน: สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์; ความรับผิดชอบ: หัวหน้าโครงการ
56. การพัฒนาคอมพาวด์และฟิล์มพลาสติกชีวภาพเป็นบรรจุภัณฑ์แอคทีฟต้านออกซิเดชัน (2559-2560): แหล่งทุนสนับสนุน: อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิ สถาบันพลาสติกแห่งประเทศไทย; ความรับผิดชอบ: หัวหน้าโครงการ
57. การพัฒนาวัสดุบรรจุภัณฑ์ไบโอแอคทีฟจากฟิล์มโปรตีนร่วมกับนาโนเซลลูโลสสำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร (2559-2561); แหล่งทุนสนับสนุน: สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์; ความรับผิดชอบ: ผู้ร่วมวิจัย
58. การพัฒนาระบบบรรจุภัณฑ์และเทคโนโลยีเพื่อลดการสูญเสียและเพิ่มประสิทธิภาพทางลوجิสติกส์ในโซ่อุปทานผลิตภัณฑ์ผลไม้สด (2559-2562); แหล่งทุนสนับสนุน: ศูนย์นวัตกรรมเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว; ความรับผิดชอบ: ผู้ร่วมวิจัย
59. การพัฒนาบรรจุภัณฑ์จากพลาสติกชีวภาพสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแช่เยือกแข็ง-แช่เย็น (2559-2560) ; แหล่งทุนสนับสนุน: สำนักงานพัฒนาเศรษฐกิจจากฐานชีวภาพ (องค์การมหาชน) (BEDO); ความรับผิดชอบ: หัวหน้าโครงการ
60. การปรับปรุงคุณสมบัติของฟิล์มพอลิเมอร์ชีวฐานจากโปรตีนเวย์-เซลลูโลสเบลนด์โดยใช้สารพลาสติกไซเซออร์ (2559-2560); แหล่งทุนสนับสนุน: สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์; ความรับผิดชอบ: หัวหน้าโครงการ
61. การพัฒนาสูตรคอมพาวด์พลาสติกพอลิโอลิฟินด้วยแป้งข้าว พางข้าว แกลบ ให้เป็นผลิตภัณฑ์พลาสติก (2558-2559): อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิ สถาบันพลาสติกแห่งประเทศไทย; ความรับผิดชอบ: ผู้ร่วมวิจัย

H-index 36 (SCOPUS) *เฉพาะ First author และ/หรือ Corresponding author

1. Promhuad, K., Ebel, L., & **Harnkarnsujarit, N.** (2025). Thermoplastic starch/poly (butylene adipate-co-terephthalate) blown film with maltol and ethyl maltol preserving cake quality: Morphology and antimicrobial function. *Food Chemistry*, 141646. (Q1-Scopus)
2. Promhuad, K., & **Harnkarnsujarit, N.** (2025). Effects of ethyl maltol on properties of starch-based active packaging: Morphology, volatile release and mold inhibition. *Food Control*, 167, 110840. (Q1-Scopus)
3. Som, S., & **Harnkarnsujarit, N.** (2024). Antimicrobial biodegradable blown films from PBAT/TPS with Glucono-delta-lactone as acid regulator active packaging. *Food Packaging and Shelf Life*, 46, 101388. (Q1-Scopus)
4. Wongphan, P., Nerin, C., & **Harnkarnsujarit, N.** (2024). Tailoring the morphology and antibacterial activity of PBAT and thermoplastic cassava starch blown films with phosphate derivatives. *International Journal of Biological Macromolecules*, 137906. (Q1-Scopus)
5. Srisa, A., & **Harnkarnsujarit, N.** (2024). Polyethylene glycol enhanced antibacterial activity of EDTA and ethyl maltol blended PLA against *Staphylococcus aureus* for biodegradable active packaging. *Food Bioscience*, 105237. (Q1-Scopus)
6. Wongphan, P., Nerin, C., & **Harnkarnsujarit, N.** (2024). Modifying Cassava Starch via Extrusion with Phosphate, Erythorbate and Nitrite: Phosphorylation, Hydrolysis and Plasticization. *Polymers*, 16(19), 2787. (Q1-Scopus)
7. Promhuad, K., & **Harnkarnsujarit, N.** (2024). Volatile release antibacterial and antifungal biodegradable packaging: Effects of ethyl maltol and maltol blended polyester via cast-extrusion. *Food Bioscience*, 62, 105116. (Q1-Scopus)
8. Rungruangkitkrai, N., Phromphen, P., Chartvivatpornchai, N., Srisa, A., Laorenza, Y., Wongphan, P., & **Harnkarnsujarit, N.** (2024). Water Repellent Coating in Textile, Paper and Bioplastic Polymers: A Comprehensive Review. *Polymers*, 16(19), 2790. (Q1-Scopus)
9. Pothinuch, P., Promsorn, J., Sablani, S. S., & **Harnkarnsujarit, N.** (2024). Antioxidant release, morphology and packaging properties of gallic acid incorporated biodegradable PBAT blended PBS active packaging. *Food Packaging and Shelf Life*, 43, 101304. (Q1-Scopus)
10. Laorenza, Y., & **Harnkarnsujarit, N.** (2024). Surface adhesion and physical properties of modified TPS and PBAT multilayer film. *Food Packaging and Shelf Life*, 44, 101312. (Q1-Scopus)
11. Wongphan, P., Promhuad, K., Srisa, A., Laorenza, Y., Oushapjalanchai, C., & **Harnkarnsujarit, N.** (2024). Unveiling the Future of Meat Packaging: Functional Biodegradable Packaging Preserving Meat Quality and Safety. *Polymers*, 16(9), 1232. (Q1-Scopus)

12. San, H., & **Harnkarnsujarit, N.** (2023). Sulfite incorporated thermoplastic cassava starch blended PBAT blown films as antimicrobial and antibrowning packaging. *Industrial Crops and Products*, 206, 117610. (Q1-Scopus)
13. Gonon, H., Srisa, A., Promhuad, K., Chonhenchob, V., Bumbudsanpharoke, N., Jarupan, L., & **Harnkarnsujarit, N.** (2023). PLA thermoformed trays incorporated with cinnamaldehyde and carvacrol as active biodegradable bakery packaging. *Food Packaging and Shelf Life*, 38, 101123. (Q1-Scopus)
14. Laorenza, Y., & **Harnkarnsujarit, N.** (2023). Ginger oil and lime peel oil loaded PBAT/PLA via cast-extrusion as shrimp active packaging: Microbial and melanosis inhibition. *Food Packaging and Shelf Life*, 38, 101116. (Q1-Scopus)
15. Iribarren, E., Wongphan, P., Bumbudsanpharoke, N., Chonhenchob, V., Jarupan, L., & **Harnkarnsujarit, N.** (2023). Thermoplastic agar blended PBAT films with enhanced oxygen scavenging activity. *Food Bioscience*, 102940. (Q1-Scopus)
16. Pulikkalparambil, H., Phothisarattana, D., Promhuad, K., & **Harnkarnsujarit, N.** (2023). Effect of silicon dioxide nanoparticle on microstructure, mechanical and barrier properties of biodegradable PBAT/PBS food packaging. *Food Bioscience*, 103023. (Q1-Scopus)
17. Varghese, S. A., Phothisarattana, D., Srisa, A., Laorenza, Y., Jarupan, L., Bumbudsanpharoke, N., Chonhenchob, V., & **Harnkarnsujarit, N.** (2023). Novel eco-friendly antimicrobial UV-blocking PBAT/PBS/TiO₂ nanocomposite films for improved shelf-life of bananas. *Food Bioscience*, 102993. (Q1-Scopus)
18. Promhuad, K., Phothisarattana, D., Laorenza, Y., Bumbudsanpharoke, N., & **Harnkarnsujarit, N.** (2023). Zinc oxide enhanced the antibacterial efficacy of biodegradable PBAT/PBS nanocomposite films: Morphology and food packaging properties. *Food Bioscience*, 55, 103077. (Q1-Scopus)
19. Sonchaeng, U., Wongphan, P., Pan-utai, W., Paopun, Y., Kansandee, W., Satmalee, P., Tamtin, M., Kosawatpat, P., & **Harnkarnsujarit, N.** (2023). Preparation and Characterization of Novel Green Seaweed Films from *Ulva rigida*. *Polymers*, 15(16), 3342. (Q1-Scopus)
20. Wongphan, P., Nerin, C., & **Harnkarnsujarit, N.** (2023). Enhanced compatibility and functionality of thermoplastic cassava starch blended PBAT blown films with erythorbate and nitrite. *Food Chemistry*, 136107. (Q1-Scopus)
21. Wongphan, P., Nampanya, P., Chakpha, W., Promhuad, K., Laorenza, Y., Leelaphiwat, P., Bumbudsanpharoke, N., Sodsai, J., Lorenzo, J.M., & **Harnkarnsujarit, N.** (2023). Lesser galangal (*Alpinia officinarum* Hance) essential oil incorporated biodegradable PLA/PBS films as shelf-life extension packaging of cooked rice. *Food Packaging and Shelf Life*, 37, 101077. (Q1-Scopus)
22. Pulikkalparambil, H., Varghese, S. A., Chonhenchob, V., Nampitch, T., Jarupan, L., & **Harnkarnsujarit, N.** (2023). Recent Advances in Natural Fibre-Based Materials for Food Packaging Applications. *Polymers*, 15(6), 1393. (Q1-Scopus)

23. Varghese, S. A., Pulikkalparambil, H., Promhuad, K., Srisa, A., Laorenza, Y., Jarupan, L., Nampitch, T., Chonhenchob, V., & **Harnkarnsujarit, N.** (2023). Renovation of Agro-Waste for Sustainable Food Packaging: A Review. *Polymers*, 15(3), 648. (Q1-Scopus)
24. Kaewpetch, T., Pratumang, A., Suwarak, S., Wongphan, P., Promhuad, K., Leelaphiwat, P., Bumbudsanpharoke, N., Lorenzo, J.M., & **Harnkarnsujarit, N.** (2022). Ylang-ylang (*Cananga odorata*) essential oils with flora odorants enhanced active function of biodegradable polyester films produced by extrusion. *Food Bioscience*, 102284. (Q1- Scopus)
25. Sonchaeng, U., Promsorn, J., Bumbudsanpharoke, N., Chonhenchob, V., Sablani, S. S., & **Harnkarnsujarit, N.** (2022). Polyesters Incorporating Gallic Acid as Oxygen Scavenger in Biodegradable Packaging. *Polymers*, 14(23), 5296. (Q1-Scopus)
26. Promhuad, K., Bumbudsanpharoke, N., Wadaugsorn, K., Sonchaeng, U., & **Harnkarnsujarit, N.** (2022). Maltol-Incorporated Acetylated Cassava Starch Films for Shelf-Life-Extension Packaging of Bakery Products. *Polymers*, 14(24), 5342. (Q1-Scopus)
27. Laorenza, Y., Chonhenchob, V., Bumbudsanpharoke, N., Jittanit, W., Sae-Tan, S., Rachtanapun, C., Chanput, W.P., Charoensiddhi, S., Srisa, A., Promhuad, K., Wongphan, P., & **Harnkarnsujarit, N.** (2022). Polymeric Packaging Applications for Seafood Products: Packaging-Deterioration Relevance, Technology and Trends. *Polymers*, 14(18), 3706. (Q1-Scopus)
28. Srisa, A., Promhuad, K., San, H., Laorenza, Y., Wongphan, P., Wadaugsorn, K., Sodsai, J., Kaewpetch, T., Tansin, K., & **Harnkarnsujarit, N.** (2022). Antibacterial, Antifungal and Antiviral Polymeric Food Packaging in Post-COVID-19 Era. *Polymers*, 14(19), 4042. (Q1-Scopus)
29. San, H., Laorenza, Y., Behzadfar, E., Sonchaeng, U., Wadaugsorn, K., Sodsai, J., Kaewpetch, T., Promhuad, K., Srisa, A., Wongphan, P. & **Harnkarnsujarit, N.** (2022). Functional Polymer and Packaging Technology for Bakery Products. *Polymers*, 14(18), 3793. (Q1-Scopus)
30. Promhuad, K., Srisa, A., San, H., Laorenza, Y., Wongphan, P., Sodsai, J., Tansin, K., Phromphen, P., Chartvivatpornchai, N., Ngoenchai, P., & **Harnkarnsujarit, N.** (2022). Applications of Hemp Polymers and Extracts in Food, Textile and Packaging: A Review. *Polymers*, 14(20), 4274. (Q1-Scopus)
31. Promsorn, J., & **Harnkarnsujarit, N.** (2022). Oxygen absorbing food packaging made by extrusion compounding of thermoplastic cassava starch with gallic acid. *Food Control*, 109273. (Q1-Scopus)
32. Promsorn, J., & **Harnkarnsujarit, N.** (2022). Pyrogallol loaded thermoplastic cassava starch based films as bio-based oxygen scavengers. *Industrial Crops and Products*, 186, 115226. (Q1-Scopus)
33. Phothisarattana, D., & **Harnkarnsujarit, N.** (2022). Migration, aggregations and thermal degradation behaviors of TiO₂ and ZnO incorporated PBAT/TPS nanocomposite blown films. *Food Packaging and Shelf Life*, 33, 100901. (Q1-Scopus)
34. Phothisarattana, D., & **Harnkarnsujarit, N.** (2022). Characterizations of Cassava Starch and Poly (butylene adipate-co-terephthalate) Blown Film with Silicon Dioxide Nanocomposites. *International Journal of Food Science & Technology*. (Q1-Scopus)

35. Wongphan, P., Panrong, T., & **Harnkarnsujarit, N.** (2022). Effect of different modified starches on physical, morphological, thermomechanical, barrier and biodegradation properties of cassava starch and polybutylene adipate terephthalate blend film. *Food Packaging and Shelf Life*, 32, 100844. (Q1-Scopus)
36. Phothisarattana, D., Wongphan, P., Promhuad, K., Promsorn, J., & **Harnkarnsujarit, N.** (2022). Blown film extrusion of PBAT/TPS/ZnO nanocomposites for shelf-life extension of meat packaging. *Colloids and Surfaces B: Biointerfaces*, 214, 112472. (Q1-Scopus)
37. Wongphan, P., Khowthong, M., Supatrawiporn, T., & **Harnkarnsujarit, N.** (2022). Novel edible starch films incorporating papain for meat tenderization. *Food Packaging and Shelf Life*, 31, 100787. (Q1-Scopus)
38. Katekhong, W., Wongphan, P., Klinmalai, P., & **Harnkarnsujarit, N.** (2022). Thermoplastic starch blown films functionalized by plasticized nitrite blended with PBAT for superior oxygen barrier and active biodegradable meat packaging. *Food Chemistry*, 374, 131709. (Q1-Scopus)
39. Wadaugsorn, K., Panrong, T., Wongphan, P., & **Harnkarnsujarit, N.** (2022). Plasticized hydroxypropyl cassava starch blended PBAT for improved clarity blown films: Morphology and properties. *Industrial Crops and Products*, 176, 114311. (Q1-Scopus)
40. Bumbudsanpharoke, N., Wongphan, P., Promhuad, K., Leelaphiwat, P., & **Harnkarnsujarit, N.** (2022). Morphology and permeability of bio-based poly (butylene adipate-co-terephthalate) (PBAT), poly (butylene succinate) (PBS) and linear low-density polyethylene (LLDPE) blend films control shelf-life of packaged bread. *Food Control*, 108541. (Q1-Scopus)
41. Leelaphiwat, P., Pechprankan, C., Siripho, P., Bumbudsanpharoke, N., & **Harnkarnsujarit, N.** (2022). Effects of nisin and EDTA on morphology and properties of thermoplastic starch and PBAT biodegradable films for meat packaging. *Food Chemistry*, 130956. (Q1-Scopus)
42. Phothisarattana, D., Wongphan, P., Promhuad, K., Promsorn, J., & **Harnkarnsujarit, N.** (2021). Biodegradable Poly (Butylene Adipate-Co-Terephthalate) and Thermoplastic Starch-Blended TiO₂ Nanocomposite Blown Films as Functional Active Packaging of Fresh Fruit. *Polymers*, 13(23), 4192. (Q1-Scopus)
43. Klinmalai, P., Srisa, A., Laorenza, Y., Katekhong, W., & **Harnkarnsujarit, N.** (2021). Antifungal and plasticization effects of carvacrol in biodegradable poly (lactic acid) and poly (butylene adipate terephthalate) blend films for bakery packaging. *LWT*, 152, 112356. (Q1-Scopus)
44. Laorenza, Y., & **Harnkarnsujarit, N.** (2021). Carvacrol, citral and α -terpineol essential oil incorporated biodegradable films for functional active packaging of Pacific white shrimp. *Food Chemistry*, 363, 130252. (Q1-Scopus)
45. Wangprasertkul, J., Siriwananpong, R., & **Harnkarnsujarit, N.** (2021). Antifungal packaging of sorbate and benzoate incorporated biodegradable films for fresh noodles. *Food Control*, 107763. (Q1-Scopus)
46. Chatkitanan, T., & **Harnkarnsujarit, N.** (2021). Effects of nitrite incorporated active films on quality of pork. *Meat Science*, 108367. (Q1-Scopus)

47. Wongphan, P., & **Harnkarnsujarit, N.** (2021). Edible packaging from hydroxypropyl thermoplastic cassava starch, agar and maltodextrin blends produced by cast extrusion. *International Journal of Food Science & Technology*, 56(2), 762-772. (Q1-Scopus)
48. Phinainitisatra, T., & **Harnkarnsujarit, N.** (2021). Development of starch-based peelable coating for edible packaging. *International Journal of Food Science & Technology*, 56(1), 321-329. (Q1-Scopus)
49. Khumkomgool, A., Saneluksana, T., & **Harnkarnsujarit, N.** (2020). Active meat packaging from thermoplastic cassava starch containing sappan and cinnamon herbal extracts via LLDPE blown-film extrusion. *Food Packaging and Shelf Life*, 26, 100557. (Q1-Scopus)
50. Srisa, A., & **Harnkarnsujarit, N.** (2020). Antifungal Films from Trans-cinnamaldehyde Incorporated Poly (lactic acid) and Poly (butylene adipate-co-terephthalate) for Bread Packaging. *Food Chemistry*, 127537. (Q1-Scopus)
51. Chatkitanan, T., & **Harnkarnsujarit, N.** (2020). Development of nitrite compounded starch-based films to improve color and quality of vacuum-packaged pork. *Food Packaging and Shelf Life*, 25, 100521. (Q1-Scopus)
52. Chollakup, R., Pongburoos, S., Boonsong, W., Khanoonkon, N., Kongsin, K., Sothornvit, R., Sukatta, U., & **Harnkarnsujarit, N.** (2020). Antioxidant and antibacterial activities of cassava starch and whey protein blend films containing rambutan peel extract and cinnamon oil for active packaging. *LWT-Food Science and Technology*, 109573. (Q1-Scopus)
53. Leelaphiwat, P., Chanasinphawatkun, N., Prompa, K., & **Harnkarnsujarit, N.** (2020). Properties and Release Kinetics of Pine Bark incorporated Agar and Carrageenan Films. *International Journal of Food Science & Technology*, 55(11), 3392-3402. (Q1-Scopus)
54. Wongphan, P., & **Harnkarnsujarit, N.** (2020). Characterization of starch, agar and maltodextrin blends for controlled dissolution of edible films. *International Journal of Biological Macromolecules*. 156, 80-93. (Q1-Scopus)
55. Huntrakul, K., Yoksan, R., Sane, A., & **Harnkarnsujarit, N.** (2020). Effects of pea protein on properties of cassava starch edible films produced by blown-film extrusion for oil packaging. *Food Packaging and Shelf Life*, 24, 100480. (Q1-Scopus)
56. Panrong, T., Karbowski, T., & **Harnkarnsujarit, N.** (2020). Effects of acetylated and octenyl-succinated starch on properties and release of green tea compounded starch/LLDPE blend films. *Journal of Food Engineering*, 110057. (Q1-Scopus)
57. Kimbuathong, N., Leelaphiwat, P., & **Harnkarnsujarit, N.** (2020). Inhibition of melanosis and microbial growth in Pacific white shrimp (*Litopenaeus vannamei*) using high CO₂ modified atmosphere packaging. *Food Chemistry*, 312, 126114. (Q1-Scopus)
58. Huntrakul, K., & **Harnkarnsujarit, N.** (2020). Effects of plasticizers on water sorption and aging stability of whey protein/carboxy methyl cellulose films. *Journal of Food Engineering*, 272, 109809. (Q1-Scopus)

59. Jariyasakoolroj, P., Leelaphiwat, P., & **Harnkarnsujarit, N.** (2020). Advances in research and development of bioplastic for food packaging. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 100(14), 5032-5045. (Q1-Scopus)
60. Panrong, T., Karbowski, T., & **Harnkarnsujarit, N.** (2019). Thermoplastic starch and green tea blends with LLDPE films for active packaging of meat and oil-based products. *Food Packaging and Shelf Life*, 21, 100331. (Q1-Scopus)
61. **Harnkarnsujarit, N.**, & Li, Y. (2017). Structure–property modification of microcrystalline cellulose film using agar and propylene glycol alginate. *Journal of Applied Polymer Science*, 134(47), 45533. (Q1-Scopus)
62. **Harnkarnsujarit, N.**, Kawai, K., Watanabe, M., & Suzuki, T. (2016). Effects of freezing on microstructure and rehydration properties of freeze-dried soybean curd. *Journal of Food Engineering*, 184, 10-20. (Q1-Scopus)
63. **Harnkarnsujarit, N.**, Kawai, K., & Suzuki, T. (2016). Impacts of freezing and molecular size on structure, mechanical properties and recrystallization of freeze-thawed polysaccharide gels. *LWT-Food Science and Technology*, 68, 190-201. (Q1-Scopus)
64. **Harnkarnsujarit, N.**, Kawai, K., & Suzuki, T. (2015). Effects of Freezing Temperature and Water Activity on Microstructure, Color, and Protein Conformation of Freeze-Dried Bluefin Tuna (*Thunnus orientalis*). *Food and Bioprocess Technology*, 8(4), 916-925. (Q1-Scopus)
65. **Harnkarnsujarit, N.**, Nakajima, M., Kawai, K., Watanabe, M., & Suzuki, T. (2014). Thermal Properties of Freeze-Concentrated Sugar-Phosphate Solutions. *Food Biophysics*, 9, 213-218. (Q2-Scopus)
66. **Harnkarnsujarit, N.**, Charoenrein, S., & Roos, Y.H. (2012). Reversed phase HPLC analysis of stability and degradation kinetics of β -carotene encapsulated in freeze-dried maltodextrin-emulsion systems. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 38, 9711-9718. (Q1-Scopus)
67. **Harnkarnsujarit, N.**, Charoenrein, S., & Roos, Y.H. (2012). Porosity and water activity effects on stability of crystalline β -carotene in freeze-dried systems. *Journal of Food Science*, 77, 313-320. (Q1-Scopus)
68. **Harnkarnsujarit, N.**, Charoenrein, S., & Roos, Y.H. (2012). Microstructure formation of maltodextrin and sugar matrices in freeze-dried systems. *Carbohydrate Polymers*, 88, 734-742. (Q1-Scopus)
69. **Harnkarnsujarit, N.**, & Charoenrein, S. (2011). Influence of collapsed structure on stability of β -carotene in freeze-dried mangoes. *Food Research International*, 44, 3188-3194. (Q1-Scopus)
70. **Harnkarnsujarit, N.**, & Charoenrein, S. (2011). Effect of water activity on sugar crystallization and β -carotene stability of freeze-dried mango powder. *Journal of Food Engineering*, 105, 592-598. (Q1-Scopus)

ผลงานวิชาการ หนังสือ และตำรา

1. Harnkarnsujarit, N., Wongphan, P., Chatkitanan, T., Laorenza, Y., & Srisa, A. (2021). Bioplastic for Sustainable Food Packaging. In *Sustainable Food Processing and Engineering Challenges* (pp. 203-277). Academic Press.
2. ณัฐดนัย หาญการสุจริต. (2562). การเปลี่ยนเฟสในกระบวนการแปรรูป การบรรจุ และเก็บรักษาอาหาร. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 204 หน้า.
3. Harnkarnsujarit, N. (2017). Glass-transition and non-equilibrium states of edible films and barriers. In *Non-equilibrium states and glass transitions in foods* (pp. 349-377). Woodhead Publishing.
4. Charoenrein, S., & Harnkarnsujarit, N. (2017). Food Freezing and Non-Equilibrium States. In *Non-Equilibrium States and Glass Transitions in Foods* (pp. 39-62). Woodhead Publishing.

รางวัล

1. รางวัลอาจารย์ดีเด่นของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประจำปี 2567 ด้านการวิจัย
2. WORLD'S TOP 2% MOST-CITED SCIENTISTS 2024 by STANFORD UNIVERSITY
ประเภท single recent year
3. WORLD'S TOP 2% MOST-CITED SCIENTISTS 2023 by STANFORD UNIVERSITY
ประเภท single recent year
4. รางวัล Ajinomoto-FoSTAT Award 2023 for Outstanding Food Science & Technology Researcher
มูลนิธิอายิโนะโมะโต๊ะร่วมกับสมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
ประเภท Young Food Scientist Award
5. รางวัลอาจารย์ที่มีความเป็นเลิศด้านการพัฒนางานวิจัยที่เป็นประโยชน์ต่อสังคมโดยส่วนรวม ปีการศึกษา 2563
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
6. รางวัลนักวิจัยรุ่นเยาว์ผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยดีพิมพ์ระดับนานาชาติจำนวนและคุณภาพสูงสุด ปี 2559
"KU Research Star สาขาเกษตรศาสตร์" มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
7. รางวัลวิทยานิพนธ์ดีเด่นระดับปริญญาเอก สาขาวิทยาศาสตร์ชีวภาพ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ต.ค. 2555
8. รางวัล 1st place winning of Doctoral Thesis Contest
สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย มิ.ย. 2555

สำเร็จการศึกษา

ระดับปริญญาเอก

1. นางสาวพรรณวิภา วงษ์พันธ์ หัวข้อวิทยานิพนธ์ Improving Functional Packaging for Meat Products from Thermoplastic Starch Blended Poly (Butylene Adipate Terephthalate) Incorporated Food Preservatives via Blown Film Extrusion ช่วงเวลา 2564 -2567 ทูลโครงการปริญญาเอกกาญจนาภิเษก (คปก.) ความร่วมมือ Professor Cristina Nerin, University Zaragoza, ราชอาณาจักรสเปน

ระดับปริญญาโท

1. Miss Rosi Andini Arumsari หัวข้อวิทยานิพนธ์ Development of active packaging for dairy based products ช่วงเวลา 2565-2567
2. Mr. Sovankongkea Som หัวข้อวิทยานิพนธ์ Applications of essential oils in polyester biodegradable polymers for shelf-life extension and aroma release packaging ช่วงเวลา 2565-2567
3. Mr. Horman San หัวข้อวิทยานิพนธ์ Modifying functional properties of poly(lactic acid) based films for shelf-life extension of bakery products ช่วงเวลา 2564-2566
4. นางสาวดนยา โปธิสารัตนะ หัวข้อวิทยานิพนธ์ Effect of Metal Oxides on Properties of Bioplastic Films and Release Behaviors into Food Simulants ช่วงเวลา พ.ศ. 2564-2565
5. นางสาวจุฑาทิพย์ พรหมสอน หัวข้อวิทยานิพนธ์ Novel Oxygen Scavenging Bioplastic Polymers for Shelf-life Extension of Vitamin Fortified Beverages ช่วงเวลา พ.ศ. 2563-2565
6. Miss Yeyen Laurenza หัวข้อวิทยานิพนธ์ Biodegradable Polylactic Acid and Poly (Butylene Adipate-Co-Terephthalate) Blends Films Compounding Essential Oils as Active Packaging for Pacific White Shrimp (*Litopenaeus vannamei*) ช่วงเวลา พ.ศ. 2562-2563
7. นางสาวอัจฉราวรรณ ศรีษา หัวข้อวิทยานิพนธ์ Antifungal Film Based on Cinnamaldehyde Incorporated Polylactic Acid and Poly (Butylene Adipate-Co-Terephthalate) Blends (PLA/PBAT) for Shelf-life Extension of Bakery Products ช่วงเวลา พ.ศ. 2561-2562
8. นางสาวพรรณวิภา วงษ์พันธ์ หัวข้อวิทยานิพนธ์ Influence of Hydroxypropyl Cassava Starch, Agar and Maltodextrin Blends on Properties of Edible Capsules and Films ช่วงเวลา พ.ศ. 2561-2562
9. นางสาวธนภรณ์ ซาติกิจอนันต์ หัวข้อวิทยานิพนธ์ Development of starch-based active packaging film with sodium nitrite to improve color stability and quality of vacuum packaged meat product ช่วงเวลา พ.ศ. 2561-2562
10. นางสาวธีระภรณ์ ปานรงค์ หัวข้อวิทยานิพนธ์ Development of Active Food Packaging Film from Thermoplastic Modified Cassava Starch/Polyethylene Blend and Green Tea Extract ช่วงเวลา พ.ศ. 2559-2561
11. นางสาวเนตรชนก กิมบัวทอง หัวข้อวิทยานิพนธ์ Effects of Modified Atmosphere Conditions on Qualities and Melanosis of Pacific White Shrimp (*Litopenaeus vannamei*) for Packaging Application ช่วงเวลา 2558-2560

12. นางสาวฐิติรัตน์ พิณยนิติศาสตร์ หัวข้อวิทยานิพนธ์ Development of Edible Sachet and Capsules from Hydroxypropyl Cassava Starch and Rice Starch Blends ช่วงเวลา พ.ศ. 2558-2560
13. นางสาวเกดประวีณ ฮั่นตระกูล หัวข้อวิทยานิพนธ์ Development of Edible Film from Acetylated Starch and Pea Protein Isolate Composite using Blown – Film Extrusion for Food Packaging ช่วงเวลา พ.ศ. 2557-2562

อาจารย์ที่ปรึกษาหลัก วิทยานิพนธ์ระดับบัณฑิตศึกษา

อยู่ระหว่างการศึกษา

ระดับปริญญาเอก

1. นางสาวอัจฉราวรรณ ศรีษา หัวข้อวิทยานิพนธ์ Development of antimicrobial packaging for chilled food products ช่วงเวลา 2565 ถึงปัจจุบัน
2. Miss Yeyen Laurenza หัวข้อวิทยานิพนธ์ Novel seafood active packaging from bioplastic materials ช่วงเวลา 2565 ถึงปัจจุบัน
3. นายขวัญชาติ พรหมสวด หัวข้อวิทยานิพนธ์ Development of Bio-based Active Films Incorporating Natural Extract into Antioxidant and Antimicrobial Food Packaging for Bakery Products ช่วงเวลา 2563 ถึงปัจจุบัน

ระดับปริญญาโท

1. นายชยุต อุทรัพย์เจริญชัย หัวข้อวิทยานิพนธ์นวัตกรรมฟิล์มปรับปรุงเนื้อสัมผัสเพื่อเพิ่มความแน่นเนื้อให้แก่ผลิตภัณฑ์เนื้อเทียมจากพืช ช่วงเวลา 2567 ถึงปัจจุบัน
2. Miss Vannet Roschuk หัวข้อวิทยานิพนธ์ Improving barrier properties and stability of starch based film materials using reinforced nanofillers ช่วงเวลา 2566 ถึงปัจจุบัน
3. Miss Laily Dwi Rahma หัวข้อวิทยานิพนธ์ Encapsulation and survival rates of probiotic in starch-based edible films ช่วงเวลา 2565 ถึงปัจจุบัน

นักศึกษาแลกเปลี่ยนจากต่างประเทศ

1. Miss Emeline Belleritz จาก AgroSup Dijon, Université de Bourgogne ประเทศฝรั่งเศส หัวข้อวิจัย Development of multilayer bioplastic packaging for food products ช่วงเวลา กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2568 - พฤษภาคม พ.ศ. 2568
2. Miss Lucie Ebel จาก AgroSup Dijon, Université de Bourgogne ประเทศฝรั่งเศส หัวข้อวิจัย Antimicrobial packaging from volatile release compounds ช่วงเวลา มีนาคม พ.ศ. 2566 - กรกฎาคม พ.ศ. 2566
3. Miss Sixtine Hahn จาก AgroSup Dijon, Université de Bourgogne ประเทศฝรั่งเศส หัวข้อวิจัย Poly(lactic acid) thermoformed trays containing mixture of active components for synergistic active packaging ช่วงเวลา เมษายน พ.ศ. 2566 - สิงหาคม พ.ศ. 2566
4. Miss Elisa Iribarren จาก AgroSup Dijon, Université de Bourgogne ประเทศฝรั่งเศส หัวข้อวิจัย Development of oxygen scavenging bioplastic polymers ช่วงเวลา มีนาคม พ.ศ. 2565 - สิงหาคม พ.ศ. 2565
5. Miss Honorine Gonon จาก AgroSup Dijon, Université de Bourgogne ประเทศฝรั่งเศส หัวข้อวิจัย Development of active packaging for shelf-life extension of Southeast Asian dessert ช่วงเวลา มีนาคม พ.ศ. 2565 - สิงหาคม พ.ศ. 2565
6. Miss Yue Li จาก School of Food Science and Technology, Jiangnan University ประเทศจีน หัวข้อวิจัย Structure–property modification of microcrystalline cellulose film using agar and propylene glycol alginate ช่วงเวลา กรกฎาคม พ.ศ. 2558 - กันยายน พ.ศ. 2558

นักวิจัยหลังปริญญาเอก

1. Dr. Harikrishnan Pulikkalparambil ประเทศอินเดีย หัวข้อวิจัย Preparation and characterization of natural fibre-based sustainable, biodegradable and environmentally-friendly biopolymers for packaging application ช่วงเวลา ตุลาคม พ.ศ. 2565 - กันยายน พ.ศ. 2566
2. Dr. Sandhya Varghese ประเทศอินเดีย หัวข้อวิจัย Preparation and characterization of active sustainable food packaging from agro waste ช่วงเวลา กันยายน พ.ศ. 2565 - สิงหาคม พ.ศ. 2566

Visiting Professor

1. Professor Dr. Shyam S. Sablani, Washington State University, USA
ช่วงเวลา ธันวาคม พ.ศ. 2567 - มิถุนายน พ.ศ. 2568