



ผศ.ดร.สุปราณี มนุรักษ์ชินากร

วุฒิการศึกษา

- Ph.D.(Food Science and Technology)
- M.Sc. (Food Science and Technology)
- วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)


งานวิจัยที่เชี่ยวชาญหรือสนใจ :

-เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ผลไม้และผัก, เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว







เบอร์โทรศัพท์ : 075672356

E-mail : msuprane@wu.ac.th

○ Research Areas

-  เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ผลไม้และผัก, เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว
Fruit and vegetable products technology, Postharvest technology

○ Research Project

-  การพัฒนากระบวนการผลิตเม็ดเจลน้ำส้มโอ
-  ผลของสารเคลือบที่บริโภคได้ต่อคุณภาพของมังคุดตัดแต่ง
-  การพัฒนากระบวนการผลิตและศึกษาคุณลักษณะของเยลลี่แห้งส้มโอ
-  การใช้ความร้อนก่อนตัดแต่งเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาของมังคุดตัดแต่ง
-  คุณภาพของส้มโอตัดแต่งพร้อมบริโภคในระหว่างการเก็บรักษาภายใต้การบรรจุแบบ Superatmospheric oxygen
-  การพัฒนากระบวนการผลิตชาใบกฤษณา

- ✚ การพัฒนาผลิตภัณฑ์แยมมังคุด
- ✚ การพัฒนาผลิตภัณฑ์เยลลี่ส้มโอ
- ✚ การพัฒนากระบวนการผลิตมังคุดบดละเอียดพาสเจอร์ไรซ์
- ✚ การยืดอายุการเก็บรักษามังคุดสุกแปรรูปขั้นต่ำ
- ✚ การยืดอายุการเก็บรักษามังคุดคัดโดยการดัดแปลงบรรยากาศในภาชนะบรรจุ
- ✚ การยับยั้งการเกิดสีน้ำตาลของเงาะในระหว่างการเก็บรักษา
- ✚ ผลของการดัดแปลงสภาพบรรยากาศต่อสรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวและคุณภาพของมังคุด
- ✚ การเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการของเปลือกเมล็ดทานตะวันโดยการหมักด้วยเชื้อรา
- ✚ ผลของการดัดแปลงบรรยากาศในภาชนะบรรจุและ ๑-เมทิลไซโคลโพรพีนต่อสรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวและคุณภาพของมังคุด
- ✚ การวิจัยแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาการผลิตมังคุดเพื่อการส่งออกใน ๕ จังหวัด (นครศรีธรรมราช ตรัง พัทลุง สงขลา และสตูล) ของภาคใต้

○ Publications

- ✚ **Manurakchinakorn, S.,** Chainarong, Y. and Sawatpadungkit C. ๒๐๑๖. Quality of Mangosteen Juice Colored with Mangosteen Pericarp. International Food Research Journal, ๒๓: ๑๐๓๓-๑๐๓๙.
- ✚ **Manurakchinakorn, S.,** Tongkleang, J. and Sermsama, W. ๒๐๑๖. Application of Alginate-based Coating to Prolong Postharvest Life of ‘Pan Srithong’ Guava. Proceedings of the ๑๘th Food Innovation Asia Conference ๒๐๑๖. June ๑๖-๑๘, ๒๐๑๖, Bangkok, Thailand. (Abstract)
- ✚ **Manurakchinakorn, S.,** Iewngamdee, A. and Hamimading, P. ๒๐๑๖. Effect of Ultrasound on Nutritional and Microbiological Properties of ‘Pattawia’ Pineapple Juice. Proceedings of the ๑๘th Food Innovation Asia Conference ๒๐๑๖. June ๑๖-๑๘, ๒๐๑๖, Bangkok, Thailand. (Abstract)
- ✚ Nuudom, F. and **Manurakchinakorn, S.** ๒๐๑๖. Retarding Quality of Deterioration of Fresh-cut Papaya during Storage by Alginate-based Coating. Proceedings of the ๑๘th Food Innovation Asia Conference ๒๐๑๖. June ๑๖-๑๘, ๒๐๑๖, Bangkok, Thailand. (Abstract)
- ✚ Ondee, A. and **Manurakchinakorn, S.** ๒๐๑๖. Use of Alginate-based Coating for Maintaining Quality of Fresh-cut Immature Mango. Proceedings of the ๑๘th Food Innovation Asia Conference ๒๐๑๖. June ๑๖-๑๘, ๒๐๑๖, Bangkok, Thailand. (Abstract)

- ✚ **Manurakchinakorn, S.**, Prakong, A. and Nakseewee, N. ๒๐๑๖. Quality of Dragon Fruit during Cold Storage in Response to Postharvest Heat Treatments. Proceedings of International Conference on Food and Applied Bioscience, February ๔-๕, ๒๐๑๖, Chiang Mai, Thailand. (Abstract)
- ✚ Nuudom, F., **Manurakchinakorn, S.** and Srilaong, V. ๒๐๑๖. Phytochemicals and Antioxidant Properties of Mangosteen Pericarp Extract as Affected by Aqueous Solvents. Proceedings of International Conference on Food and Applied Bioscience, February ๔-๕, ๒๐๑๖, Chiang Mai, Thailand. (Abstract)
- ✚ Ondee, A., **Manurakchinakorn, S.** and Srilaong, V. ๒๐๑๖. Vitamin C, Phenolic Compounds and Antioxidant Capacity of Fresh-cut Mangosteen as Affected by Alginate-based Edible Coating during Storage. Proceedings of International Conference on Food and Applied Bioscience, February ๔-๕, ๒๐๑๖, Chiang Mai, Thailand. (Abstract)
- ✚ **Manurakchinakorn, S.**, Truktrong, S. and Srilaong, V. ๒๐๑๕. Effect of Heat Treatment as an Organic Postharvest Operation on Quality of Mangosteen. Proceedings of International Conference on Sustainability of Organic Agriculture. December ๗-๘, ๒๐๑๕, UbonRatchathani, Thailand. (Abstract)
- ✚ **Manurakchinakorn, S.**, Suttirak, W. and Chonhenchob, V. ๒๐๑๕. Maintaining Color and Antioxidant Activity of Fresh-cut Mangosteen by Pre-storage Oxalic Acid Treatment. Proceedings of International Conference on Advances in Agricultural, Biological and Environmental Sciences. July ๒๒-๒๓, ๒๐๑๕, London, UK. (Abstract)
- ✚ Ondee, A. and **Manurakchinakorn, S.** ๒๐๑๕. Effect of Alginate Edible Coating on Quality of Fresh-cut 'Kimju' Guava. Proceedings of ๒nd International Symposium on Agricultural Technology. July ๑-๓, ๒๐๑๕, Pattaya, Thailand. (Abstract)
- ✚ Nuudom, F. and **Manurakchinakorn, S.** ๒๐๑๕. Improved Efficiency of Anthocyanin Extraction from Roselle Using Acidified Solvent. Proceedings of ๒nd International Symposium on Agricultural Technology. July ๑-๓, ๒๐๑๕, Pattaya, Thailand. (Abstract)
- ✚ Chaijan, M., Kaewwatta, N., Panpipat, W. and **Manurakchinakorn, S.** ๒๐๑๕. Lipid Oxidation and Gelling Properties of Hybrid Catfish Surimi Washed with Plant Extracts. Proceedings of the ๑๗th Food Innovation Asia Conference ๒๐๑๕. June ๑๘-๑๙, ๒๐๑๕, Bangkok, Thailand. (Abstract)
- ✚ Ondee, A., Bunchit, O., Nuudom, F. and **Manurakchinakorn, S.** ๒๐๑๕. Color and Texture Changes during Storage of Nipa Palm Sugar Substituted Jackfruit Jam.

Proceedings of the 11th Food Innovation Asia Conference 2022. June 28-30, 2022, Bangkok, Thailand. (Abstract)

- ✚ Nuudom, F., Bunchit, O., Ondee, A. and **Manurakchinakorn, S.** 2022. Quality of Nipa Palm Sugar Substituted Jackfruit Jam during Storage. Proceedings of the 11th Food Innovation Asia Conference 2022. June 28-30, 2022, Bangkok, Thailand. (Abstract)
- ✚ **Manurakchinakorn, S.,** Seangjong, N. and Promsakul W. 2022. Effect of Storage Temperature on Nutritional Losses in Jelly Fortified with Anthocyanin Extract from Mangosteen Pericarp. Proceedings of the 11th Food Innovation Asia Conference 2022. June 28-30, 2022, Bangkok, Thailand. (Abstract)
- ✚ **Manurakchinakorn, S.,** Chainarong, Y. and Sawatpadungkit C. 2022. Color Change during Ambient Storage of Mangosteen Juice. Proceedings of the 11th Food Innovation Asia Conference 2022. June 28-30, 2022, Bangkok, Thailand. (Abstract)
- ✚ **Manurakchinakorn, S.,** Seangjong, N. and Promsakul W. 2022. Use of Anthocyanin Extract from Mangosteen Peel as a Colorant in Jelly. Proceedings of International Conference on Agricultural, Ecological and Medical Sciences. April 27-28, 2022, Phuket, Thailand. (Abstract)
- ✚ **Manurakchinakorn, S.,** Nuudom, F., Bunchit, O. and Ondee, A. 2022. Quality of Honey Substituted Jackfruit Jam during Storage. Proceedings of the International Bioscience Conference and the 5th International PSU-UNS Bioscience Conference. September 27-30, 2022, Phuket, Thailand. (Abstract)
- ✚ Suttirak, W. and **Manurakchinakorn, S.** 2022. *In vitro* Antioxidant Properties of Mangosteen Peel Extract. Journal of Food Science and Technology, 55(12): 1844-1848.
- ✚ Limsuwanmanee, J., Chaijan, M., **Manurakchinakorn, S.,** Panpipat W., Klomklao, S. and Benjakul, S. 2022. Antioxidant Activity of Maillard Reaction Products Derived from Stingray (*Himantura signifier*) Non-protein Nitrogenous Fraction and Sugar Model Systems. LWT-Food Science and Technology, 157: 1128-1134.
- ✚ **Manurakchinakorn, S.,** Nuymak, P. and Issarakraisila, M. 2022. Enhanced Chilling Tolerance in Heat-treated Mangosteen. International Food Research Journal, 29(1): 111-116.
- ✚ **Manurakchinakorn, S.,** Nuudom, F., Bunchit, O. and Ondee, A. 2022. Acceptance of Jackfruit Jam as Affected by Pectin and pH. Proceedings of International Symposium

on Sustainable Agriculture and Agro-Industry. July ๔, ๒๐๑๔, Nakhon Si Thammarat, Thailand. (Abstract)

- ✚ Limsuwanmanee, J., Chaijan, M., **Manurakchinakorn, S.** and Panpipat W. ๒๐๑๔. Oxidative Stability of Lipid and Myoglobin of Frozen Fish Fillet as Affected by Non-Protein Nitrogenous Compound (NPN) from Stingray (*Himantura signifier*) Muscle. Proceedings of International Symposium on Sustainable Agriculture and Agro-Industry. July ๔, ๒๐๑๔, Nakhon Si Thammarat, Thailand. (Abstract)
- ✚ Kaewwatta, N., Chaijan, M., **Manurakchinakorn, S.**, Panpipat, W. and Riebroy, S. ๒๐๑๔. Effect of Washing Media on Characteristics of Catfish (*Clarias macrocephalus*) Surimi. Proceedings of International Symposium on Sustainable Agriculture and Agro-Industry. July ๔, ๒๐๑๔, Nakhon Si Thammarat, Thailand. (Abstract)
- ✚ **Manurakchinakorn, S.**, Nuudom, F., Bunchit, O. and Ondee, A. ๒๐๑๔. Quality of Jackfruit Jam during Storage at Room Temperature. Proceedings of Food Innovation Asia Conference ๒๐๑๔. June ๑๒-๑๓, ๒๐๑๔, Bangkok, Thailand. (Abstract)
- ✚ **Manurakchinakorn, S.**, Wisitsak, P., Pukahuta, C. and Chitradon, L. ๒๐๑๔. Inducer Supplementation for Enhanced Delignification in Sunflower Seed Hulls by *Lentinus polychrous* Lev. Proceedings of Eurasia Waste Management Symposium ๒๐๑๔. April ๒๘-๓๐, ๒๐๑๔, Istanbul, Turkey. (Abstract)
- ✚ **Manurakchinakorn, S.**, Nuudom, F., Bunchit, O. and Ondee, A. ๒๐๑๔. Effect of Sucrose-substitute Sweeteners on Sensory Characteristics and Proximate Composition of Jackfruit Jams. Proceedings of the ๒nd International Conference on Food and Applied Bioscience. February ๒-๗, ๒๐๑๔, Chiang Mai, Thailand. (Abstract)
- ✚ **Manurakchinakorn, S.**, Chainarong, Y. and Sawatpadungkit, C. ๒๐๑๓. Development and Characterization of Mangosteen Juice. Proceedings of Food Innovation Asia Conference ๒๐๑๓. June ๑๓-๑๔, ๒๐๑๓, Bangkok, Thailand. (Abstract)
- ✚ Kaewwatta, N., Chaijan, M., **Manurakchinakorn, S.** and Riebroy, S. ๒๐๑๓. Removal of Lipid and Myoglobin from Farm-raised Catfish (*Clarias macrocephalus*) Muscle using Conventional Washing Process. Proceedings of Food Innovation Asia Conference ๒๐๑๓. June ๑๓-๑๔, ๒๐๑๓, Bangkok, Thailand. (Abstract)
- ✚ **Manurakchinakorn, S.**, Chamnan, U. and Mahakarnchanakul, W. ๒๐๑๒. Appearance and Texture Changes of Modified Atmosphere Packed Fresh-cut Mangosteen after Preservative Dips. Journal of Food Processing and Preservation, ๓๖: ๕๐๔-๕๑๑.

- ✚ **Manurakchinakorn, S.,** Wisitsak, P., Pukahuta, C. and Chitradon, L. ๒๐๑๑. Evaluation of Nitrogen Supplements for Delignification in Sunflower Seed Hull by *Lentinuspolychrous* Lev..Proceedings of the ๗th International Conference on Environment.May ๑๔-๑๗, ๒๐๑๑, Athens, Greece. (Abstract)
- ✚ **Manurakchinakorn, S.,** Kumsook, P. and Yimsud, C. ๒๐๑๒.Juice Quality of Pomelo cv. Khao-Tongdee as Affected by Pasteurization.Proceedings of Food Innovation Asia Conference ๒๐๑๒.June ๑๔-๑๕, ๒๐๑๒, Bangkok, Thailand.
- ✚ **Manurakchinakorn, S.,** Ayama, H. and Arbsrinark, N. ๒๐๑๒.Quality of Pomelo Jelly during Storage at Room Temperature.Proceedings of the International Conference of Food and Applied Bioscience.February ๖-๗, ๒๐๑๒, Chiang Mai, Thailand. (Abstract)
- ✚ **Manurakchinakorn, S.,** Ayama, H. and Arbsrinark, N. ๒๐๑๒.Quality Changes of Pomelo Jelly during Refrigerated Storage.Proceedings of the ๑๑th National Horticultural Congress.February ๑-๓, ๒๐๑๒, Chiang Mai, Thailand. (Abstract)
- ✚ **Manurakchinakorn, S.,** Chuesrichai, N. and Jaikhang, S. ๒๐๑๑. Development of Low-calorie Mangosteen Jam. Agricultural Science Journal, ๔๒(๓/๑) (Suppl.): ๓๒๗-๓๓๐.
- ✚ **Manurakchinakorn, S.,** Wisitsak, P., Pukahuta, C. and Chitradon, L. ๒๐๑๑. Biodegradation of Lignin in Sunflower Seed Hull by Culinary-medicinal Mushroom, *Lentinuspolychrous* Lev..Proceedings of the ๖th International Medicinal Mushroom Conference.September ๒๕-๒๘, ๒๐๑๑, Zagreb, Croatia. (Abstract)
- ✚ Liwa, J., Chaijan, M. and **Manurakchinakorn, S.** ๒๐๑๑.Antioxidant Activity of Non-protein Nitrogen from Fish Muscle.Proceedings of the ๓rd Walailak Research Conference.June ๑๖, ๒๐๑๑, Nakhon Si Thammarat, Thailand. (Abstract)
- ✚ **Manurakchinakorn, S.,** Chuesrichai, N. and Jaikhang, S. ๒๐๑๑. Development of Mangosteen Jam. Proceedings of the ๑๒th ASEAN Food Conference ๒๐๑๑.June ๑๖-๑๘, ๒๐๑๑, Bangkok, Thailand.
- ✚ Liwa, J., Chaijan, M., **Manurakchinakorn, S.** and Panpipat, W. ๒๐๑๑.Effect of Citric Acid on Lipid Oxidation of Mackerel (*Scomberomolusguttatus*) Fillet during Refrigerated Storage.Proceedings of the ๑๒th ASEAN Food Conference ๒๐๑๑.June ๑๖-๑๘, ๒๐๑๑, Bangkok, Thailand.
- ✚ **Manurakchinakorn, S.,** Chuesrichai, N. and Jaikhang, S. ๒๐๑๑. Development of Low-calorie Mangosteen Jam. Proceedings of the ๑๐th National Horticultural Congress.May ๑๘-๒๐, ๒๐๑๑, Bangkok, Thailand. (Abstract)

- ✚ **Manurakchinakorn, S.**, Juntana, J., Sainak, N. and Kongsung, N. ๒๐๑๐. Postharvest Quality of Pomelo cv. KhaoNamphung during Storage at Room Temperature. Proceedings of the ๓๖th Congress on Science and Technology of Thailand. October ๒๖-๒๘, ๒๐๑๐, Bangkok, Thailand. (Abstract)
- ✚ Suttirak, W. and **Manurakchinakorn, S.** ๒๐๑๐. Potential Application of Ascorbic Acid, Citric Acid and Oxalic Acid for Browning Inhibition in Fresh-cut Fruits and Vegetables. Walailak Journal of Science and Technology, ๓(๑): ๑-๑๐.
- ✚ **Manurakchinakorn, S.**, Intavong, P., Yuennan, P., Tonwattana, S. and Pankong, A. ๒๐๑๐. Effect of Storage Conditions on Quality Attributes of Fresh-cut Mangosteens. Acta Horticulturae, ๘๕๗: ๒๕๑-๒๕๘.
- ✚ Suttirak, W. and **Manurakchinakorn, S.** ๒๐๑๑. Total Phenolic Contents and Antioxidant Activities of Mangosteen Peel Extracts. Proceedings of the ๓๕th Congress on Science and Technology of Thailand. October ๑๕-๑๗, ๒๐๑๑, Chonburi, Thailand. (Abstract)
- ✚ **Manurakchinakorn, S.** and Thirawut, S. ๒๐๑๑. Effect of Immersion Solution and Packaging on Quality of Fresh-cut 'Red Fire' Lettuce. Fresh Produce, ๓(๑): ๕๑-๕๔.
- ✚ **Manurakchinakorn, S.**, Chamnan, U. and Mahakarnchanakul, W. ๒๐๑๑. Quality Changes of Pre-peeled Mangosteen in Modified Atmosphere Package as Affected by Chemical Treatments. Proceedings of the ๑๐th Controlled and Modified Atmosphere Research Conference. April ๔-๗, ๒๐๑๑, Antalya, Turkey. (Abstract)
- ✚ **Manurakchinakorn, S.**, Issarakraisira, M. and Nuymark, P. ๒๐๑๑. Physiological and Quality Attributes of Mangosteens (*Garcinia mangostana* L.) as Affected by Modified Atmosphere Packaging. Acta Horticulturae, ๗๖๘: ๒๓๑-๒๓๖.
- ✚ Choorit, W., Pattanamane, W. and **Manurakchinakorn, S.** ๒๐๑๑. Use of Response Surface Method for the Determination of Demineralization Efficiency in Fermented Shrimp Shells. Bioresource Technology, ๑๑๖: ๖๑๖๘-๖๑๗๓.
- ✚ Pattanamane, W., Choorit, W. and **Manurakchinakorn, S.** ๒๐๑๑. Efficiency of a Selected Lactic Acid Bacterium for Demineralization of Shrimp Shell Waste. Proceedings of the ๓๓rd Congress on Science and Technology of Thailand. October ๑๘-๒๐, ๒๐๑๑, Nakhon Si Thammarat, Thailand. (Abstract)
- ✚ Chamnan, U. and **Manurakchinakorn, S.** Quality Changes in Fresh-cut Mangosteens as Affected by Elevated Oxygen Modified Atmosphere Packaging. Proceedings of the

International Workshop on Tropical and Subtropical Fruits. November ๒๗-๓๐ ๒๐๐๖, Chiang Mai, Thailand. (Abstract)








- ✚ Bumroongkul, P., **Manurakchinakorn, S.**, Pukahuta, C. and Chitradon, L. Effect of pH on Delignification and Production of Ligninolytic Enzymes by *Lentinus polychrous* Lev. on Sunflower Seed Hulls. Proceedings of the ๑๘th Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology. November ๒-๓, ๒๐๐๖, Bangkok, Thailand.
- ✚ **Manurakchinakorn, S.**, Nuymark, P., Phoopouk, P. Poohern, P. and Chamnan, U. ๒๐๐๕. Browning Inhibition and Firmness Retention in Fresh-cut Mangosteens (*Garcinia mangostana* L.). *Acta Horticulturae*, ๖๘๒: ๑๘๑๑-๑๘๑๘.
- ✚ **Manurakchinakorn, S.**, Intavong, P., Yuennan, P., Tonwattana, S. and Pankong A. ๒๐๐๔. Changes in Ascorbic Acid Content, Antioxidant Capacity and Sensory Quality of Fresh-cut Mangosteens During Storage. *Walailak Journal of Science and Technology*, ๑ (๒): ๘๗-๙๕.
- ✚ ธรีดา เทพเสถียร กาญจนาก้าวประเสริฐ และ **สุปราณี มนุรักษ์ชินากร**. ๒๕๕๙. ผลของปริมาณเนื้อจันทน์เทศต่อคุณภาพทางประสาทสัมผัสของแยมจันทน์เทศ. โครงการนำเสนอผลงานทางวิชาการระดับปริญญาบัณฑิตด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร ครั้งที่ ๓, วันที่ ๓๐-๓๑ มีนาคม ๒๕๕๙, นครศรีธรรมราช. (บทคัดย่อ)
- ✚ ปิยะพร คำผิว ภัคชกร บุตรแสน และ **สุปราณี มนุรักษ์ชินากร**. ๒๕๕๙. การทำให้น้ำฝรั่งใสโดยใช้แอลจินेट. โครงการนำเสนอผลงานทางวิชาการระดับปริญญาบัณฑิตด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร ครั้งที่ ๓, วันที่ ๓๐-๓๑ มีนาคม ๒๕๕๙, นครศรีธรรมราช. (บทคัดย่อ)
- ✚ ฝนทิพย์ หนูอุดม **สุปราณี มนุรักษ์ชินากร** และ วาริช ศรีละออง. ๒๕๕๘. ผลของตัวทำละลายต่อการสกัดแอนโทไซยานินจากเปลือกมังคุด. รายงานสืบเนื่องจากการประชุม การวิชาการระดับชาติและนานาชาติ การพัฒนาชุมชนที่ยั่งยืนมหาวิทยาลัยขอนแก่น ครั้งที่ ๕, วันที่ ๒๔-๒๕ ธันวาคม ๒๕๕๘, อุบลราชธานี
- ✚ อัญชนก อ่อนดี **สุปราณี มนุรักษ์ชินากร** และ วาริช ศรีละออง. ๒๕๕๘. ผลของสารเคลือบแอลจินेटต่อคุณภาพของมังคุดตัดแต่ง. รายงานสืบเนื่องจากการประชุม การวิชาการระดับชาติและนานาชาติ การพัฒนาชุมชนที่ยั่งยืนมหาวิทยาลัยขอนแก่น ครั้งที่ ๕, วันที่ ๒๔-๒๕ ธันวาคม ๒๕๕๘, อุบลราชธานี
- ✚ อนุสรรา เอี้ยวงามดี ปาตีเม้าะ หะมิมะดิง และ **สุปราณี มนุรักษ์ชินากร**. ๒๕๕๘. ผลของการใช้อัลตราซาวนด์ต่อสมบัติทางกายภาพและเคมีของน้ำสับประรดพันธุ์ปัตตาเวีย. โครงการนำเสนอผลงานทางวิชาการระดับปริญญาบัณฑิตด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร ครั้งที่ ๒, วันที่ ๒๖-๒๗ มีนาคม ๒๕๕๘, ชุมพร. (บทคัดย่อ)

- ✚ **สุปราณี มนุรักษ์ชินากรอุมาพร** ชำนาญ และ **วราภา มหากาญจนกุล** ผู้ประดิษฐ์ของอนุสิทธิบัตร เลขที่ ๘๔๘๒ ในการประดิษฐ์ “กระบวนการผลิตและการเก็บรักษามังคุดคัดในภาชนะบรรจุปิดสนิท” ออกให้วันที่ ๑๔ พฤศจิกายน ๒๕๕๖ โดยกรมทรัพย์สินทางปัญญา (เลขที่คำขอ ๐๙๐๓๐๐๐๕๕๒ วันขอรับอนุสิทธิบัตร วันที่ ๕ มิถุนายน ๒๕๕๖)
- ✚ **เสาวนีย์ ตรีภตรอง สุปราณี มนุรักษ์ชินากร และ วาริช ศรีละออง.** ๒๕๕๖. คุณภาพทางโภชนาการของมังคุดหลังจากการให้ความร้อนหลังการเก็บเกี่ยว. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร, ๔๔ (๒) (พิเศษ): ๒๐๙-๒๑๒.
- ✚ **สุปราณี มนุรักษ์ชินากร** ปนัดดา คุ่มสุข และ **ชลธิชา ยิ้มสุด.** ๒๕๕๖. ผลของการพาสเจอร์ไรซ์ต่อคุณภาพน้ำส้มโอพันธุ์ขาวพวง.เอกสารการประชุมทางวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ ๑๒, วันที่ ๙-๑๒ พฤษภาคม ๒๕๕๖, กรุงเทพฯ. (บทคัดย่อ)
- ✚ **เสาวนีย์ ตรีภตรอง สุปราณี มนุรักษ์ชินากร และ วาริช ศรีละออง.** ๒๕๕๖. คุณภาพของผลมังคุดหลังการให้ความร้อน. เอกสารการประชุมทางวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ ๑๒, วันที่ ๙-๑๒ พฤษภาคม ๒๕๕๖, กรุงเทพฯ. (บทคัดย่อ)
- ✚ **สุปราณี มนุรักษ์ชินากร** ฮาเสียะ อะยามา และ **นเรศ อาบสีนาค.** ๒๕๕๕. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เยลลี่ส้มโอ. เอกสารการประชุมวิชาการ “วลัยลักษณ์วิจัย” ครั้งที่ ๔. ๒๑ มิถุนายน ๒๕๕๕, นครศรีธรรมราช, ประเทศไทย. (บทคัดย่อ)
- ✚ **สุปราณี มนุรักษ์ชินากร** ปนัดดา คุ่มสุข และ **ชลธิชา ยิ้มสุด.** ๒๕๕๕. ผลของการแช่เนื้อส้มโอในน้ำเกลือต่อสมบัติทางเคมีของน้ำส้มโอ.เอกสารการประชุมวิชาการ “วลัยลักษณ์วิจัย” ครั้งที่ ๔. ๒๑ มิถุนายน ๒๕๕๕, นครศรีธรรมราช, ประเทศไทย. (บทคัดย่อ)
- ✚ **วีรยุทธ สุทธิรักษ์ และ สุปราณี มนุรักษ์ชินากร.** ๒๕๕๕. ผลของสภาวะการแช่ต่อกิจกรรมการต้านออกซิเดชันของสารสกัดจากเปลือกมังคุด. เอกสารการประชุมวิชาการ “วลัยลักษณ์วิจัย” ครั้งที่ ๔. ๒๑ มิถุนายน ๒๕๕๕, นครศรีธรรมราช, ประเทศไทย. (บทคัดย่อ)
- ✚ **วีรยุทธ สุทธิรักษ์ และ สุปราณี มนุรักษ์ชินากร.** ๒๕๕๕. ผลของสภาวะการแช่ต่อคุณลักษณะการเป็นสารสีของสารสกัดจากเปลือกมังคุด. เอกสารการประชุมวิชาการ “วลัยลักษณ์วิจัย” ครั้งที่ ๔. ๒๑ มิถุนายน ๒๕๕๕, นครศรีธรรมราช, ประเทศไทย. (บทคัดย่อ)
- ✚ **สุปราณี มนุรักษ์ชินากร** นิลุบล เชื้อศรีชัย และ **สุรริตน์ ใจแข็ง.** ๒๕๕๔. การพัฒนาเยยมังคุดเคลือบต่ำ.วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร, ๔๒ (๓/๑) (พิเศษ): ๓๒๗-๓๓๐.
- ✚ **สุปราณี มนุรักษ์ชินากร** และ **ทัศนียา กมลมาลย์.** ๒๕๕๔. คุณภาพของส้มโอพันธุ์ทองดีตัดแต่งพร้อมบริโภคภายใต้การบรรจุในสภาวะออกซิเจนสูง.การประชุมวิชาการ “วลัยลักษณ์วิจัย ครั้งที่ ๓”, วันที่ ๑๖ มิถุนายน ๒๕๕๔, นครศรีธรรมราช. (บทคัดย่อ)
- ✚ **สุปราณี มนุรักษ์ชินากร** **วีรยุทธ สุทธิรักษ์ และ วาณี ชนเห็นชอบ** ผู้ประดิษฐ์ของอนุสิทธิบัตรเลขที่ ๕๙๒๑ ในการประดิษฐ์ “กรรมวิธีการแปรรูปน้อยที่สุดของผลมังคุดสด” ออกให้วันที่ ๑๙ มกราคม

๒๕๕๔ โดยกรมทรัพย์สินทางปัญญา (เลขที่คำขอ ๑๐๐๓๐๐๐๐๑๒ วันขอรับอนุสิทธิบัตร วันที่ ๖ มกราคม ๒๕๕๓

- ✚ วีรยุทธ สุทธิรักษ์ สุปราณี มนุรักษ์ชินากร และวาณี ชนเห็นชอบ. ๒๕๕๒. การยับยั้งการเกิดสีน้ำตาลที่อาศัยเอนไซม์ในมังคุดแปรรูปขึ้นต่ำด้วยกรดแอสคอร์บิก กรดซิตริก และกรดออกซาลิก. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร, ๔๐(๓) (พิเศษ): ๗๐๖-๗๐๙.
- ✚ วีรยุทธ สุทธิรักษ์ สุปราณี มนุรักษ์ชินากร และวาณี ชนเห็นชอบ. ๒๕๕๒. การยับยั้งการเกิดสีน้ำตาลที่อาศัยเอนไซม์ในมังคุดแปรรูปขึ้นต่ำด้วยกรดแอสคอร์บิก กรดซิตริก และกรดออกซาลิก. การประชุมทางวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ ๘, วันที่ ๖-๙ พฤษภาคม ๒๕๕๒, เชียงใหม่.
- ✚ จุฑาทิพย์ โพชนุกูล นิตยา เงินหนู อิศรพงศ์ จันทน์ณรงค์ และสุปราณี มนุรักษ์ชินากร. ๒๕๕๒. การพัฒนากระบวนการผลิตมังคุดบดละเอียดพาสเจอร์ไรซ์. งานแสดงผลงานพัฒนาเทคโนโลยีทุนปริญญาตรี สกว. ครั้งที่ ๗: IRPUS ๕๒, วันที่ ๒๖-๒๙ มีนาคม ๒๕๕๒, กรุงเทพมหานคร.
- ✚ กุณฑล ปานหอ มุทิตา มีนุ่น และสุปราณี มนุรักษ์ชินากร. ๒๕๕๑. ผลของการดัดแปลงสภาพบรรยากาศร่วมกับการใช้อุณหภูมิต่ำต่อคุณภาพของลองกองสดผลเดี่ยว (*AglaiadookkooGriff.*) ระหว่างการเก็บรักษา. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร, ๓๙(๑): ๑๙-๓๔.
- ✚ พรเพ็ญ น้อยมาก สุปราณี มนุรักษ์ชินากร และมนตรี อิศรไกรศีล. ๒๕๕๐. การลดอาการสะท้อนหนาวในมังคุดโดยการใช้ความร้อนก่อนการเก็บรักษา. การสัมมนาทางวิชาการวิชาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ ๕ วันที่ ๒๘-๒๙ มิถุนายน ๒๕๕๐ กรุงเทพมหานคร.(บทคัดย่อ)
- ✚ กุณฑล ปานหอ สุปราณี มนุรักษ์ชินากร และมุทิตา มีนุ่น. ๒๕๔๙. ผลของการปรับสภาพบรรยากาศต่อคุณภาพของลองกองสดพร้อมบริโภค. การประชุมสัมมนาวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร ครั้งที่ ๘ นวัตกรรมทางอาหาร. ศูนย์ประชุมนานาชาติ ไบเทค บางนา กรุงเทพฯ. วันที่ ๑๕-๑๖ มิถุนายน ๒๕๔๙.
- ✚ กิติพงษ์ รัตนารณณ์ ทนง เอี้ยวสิริ อารณณ์ เกิดสิริ และสุปราณี มนุรักษ์ชินากร. ๒๕๔๙. ผลของอุณหภูมิต่อการเก็บรักษาฝักสะอาดขาวที่เคลือบสารเคลือบทางการค้าในห้องเย็น. การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ ๔๔ สาขาอุตสาหกรรมเกษตร วันที่ ๓๐ มกราคม - ๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๔๙ กรุงเทพมหานคร.
- ✚ พรเพ็ญ น้อยมาก สุปราณี มนุรักษ์ชินากร และมนตรี อิศรไกรศีล. ๒๕๔๘. การยืดอายุการเก็บรักษามังคุดโดยการดัดแปลงสภาพบรรยากาศในภาชนะบรรจุ. บทคัดย่อการสัมมนาทางวิชาการวิชาการหลังการเก็บเกี่ยว/หลังการผลิตแห่งชาติ ครั้งที่ ๓ วันที่ ๑๐-๑๑ ตุลาคม ๒๕๔๘ เพชรบุรี หน้า ๑๐๑.

ผลงาน/รางวัล

-  รางวัลโล่เชิดชูเกียรติบุคลากรดีเด่นด้านการวิจัย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2557 ในวาระครบรอบ 23 ปี แห่งการสถาปนามหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ ในวันอาทิตย์ที่ 29 มีนาคม 2558 ณ มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ จ.นครศรีธรรมราช
-  รางวัลอาจารย์ดีเด่น สาขาการเกษตร ประจำปีการศึกษา 2556 ด้านการบริการวิชาการ “ระดับดีมาก” ประเภทอาจารย์ดีเด่น (ผู้ปฏิบัติงานในสถาบันอุดมศึกษาที่สังกัดอยู่ตั้งแต่ 10 ปีขึ้นไป) ของสมาคมบดีสาขาการเกษตรแห่งประเทศไทย
-  รางวัลโล่เชิดชูบุคลากรดีเด่นด้านการบริการวิชาการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2556 โครงการ “ถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทอพีลัมโอเพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้า” ในวาระครบรอบ 22 ปี แห่งการสถาปนามหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ ในวันที่ 28 มีนาคม 2557 ณ มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ จ.นครศรีธรรมราช
-  รางวัลโล่เชิดชูเกียรติบุคลากรดีเด่นด้านการบริการวิชาการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2554โครงการ "การถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์เยลลี่ส้มโอและการพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้า" ในวาระครบรอบ 20ปี แห่งการสถาปนามหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ ในวันที่ 29 มีนาคม 2555 ณ มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ จ.นครศรีธรรมราช
-  Best Poster Award “First Prize Winner”ของผลงานวิจัยเรื่อง “Quality of pomelo jelly during storage at room temperature”ในงานประชุม The International Conference on Food and Applied Bioscience ระหว่างวันที่ 6-7กุมภาพันธ์ 2555 ณ โรงแรมคันทารี่ฮิลล์ เชียงใหม่ จ.เชียงใหม่
-  รางวัลการนำเสนอผลงานวิชาการภาคโปสเตอร์ระดับดีมาก เรื่อง “ผลของปริมาณเนื้อจันทน์เทศต่อคุณภาพทางประสาทสัมผัสของแยมจันทน์เทศ” โดยกาญจนาแก้วประเสริฐ ธีรดา เทพเสถียร และสุปราณี มนุรักษ์ชินากรในโครงการนำเสนอผลงานทางวิชาการระดับปริญญาบัณฑิตด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร ครั้งที่ 3 ระหว่างวันที่ 30-31 มีนาคม 2559 ณ มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ จ.นครศรีธรรมราช
-  รางวัลการนำเสนอผลงานวิชาการภาคโปสเตอร์ระดับดีมาก เรื่อง “ผลของการใช้อัลตราซาวนด์ต่อสมบัติทางกายภาพและเคมีของน้ำสับประรดพันธุ์ปัตตาเวีย” โดยอนุสรณ์ เอี่ยมงามดี ปาตีเม้าะ หะมิ มะดิงและสุปราณี มนุรักษ์ชินากร ในโครงการนำเสนอผลงานทางวิชาการระดับปริญญาบัณฑิตด้าน

วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร ครั้งที่ 2 ระหว่างวันที่ 26-27 มีนาคม 2558 ณ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง วิทยาเขตชุมพรเขตรอุดมศักดิ์ จ.ชุมพร

- ✚ รางวัลการนำเสนอผลงานวิชาการภาคโปสเตอร์ระดับดีเด่นเรื่อง “การยับยั้งการเกิดสีน้ำตาลที่อาศัยเอนไซม์ในมังคุดชั้นต่ำด้วยกรดแอสคอร์บิก กรดซิตริก และกรดออกซาลิก” โดยวีรยุทธ สุทธิรักษ์ สุปราณี มนุรักษ์ชินากร และวาณี ชนเห็นชอบ ในการประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 8 ระหว่างวันที่ 6-9 พฤษภาคม 2552 ณ โรงแรมดิ เอ็ม เพลส จ.เชียงใหม่

○ Teaching Courses

- ✚ Postharvest Changes of Biological Materials, Food and Nutrition, Food Chemistry, Food Analysis, Fresh-cut Fruits and Vegetables, Modified Atmosphere Packaging of Fruits and Vegetables