

แบบประวัติข้อมูลพร้อมรายละเอียด
ผู้ได้รับการสรรหาเพื่อเป็นกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกมหาวิทยาลัย
สภาวิชาการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



1. ชื่อ-สกุล (นาย/นาง/นางสาว) นางวิไล รังสาดทอง
2. ตำแหน่งทางวิชาการ (ถ้ามี) ศาสตราจารย์
3. เกิดเมื่อวันที่ 31 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2504 อายุ 58 ปี
4. ที่อยู่ (ปัจจุบัน)
41 ซ.ร่วมมิตร ถ.อิสรภาพ แขวงสมเด็จเจ้าพระยา เขตคลองสาน กรุงเทพมหานคร 10600
โทรศัพท์ติดต่อ 02-585-8540 โทรศัพท์มือถือ 081-920-8479
5. สถานที่ทำงาน (ปัจจุบัน)
ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร อาหารและสิ่งแวดล้อม
คณะวิทยาศาสตร์ประยุกต์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ
ประชากรราษฎร์ 1 ตำบลวงศ์สว่าง อำเภอบางซื่อ
กรุงเทพมหานคร 10800
โทรศัพท์ติดต่อ 081-920-8479
6. ประวัติการศึกษา (เฉพาะอุดมศึกษา) เรียงลำดับจากวุฒิสูงสุดลงไป

วุฒิการศึกษา/สาขาวิชาเอก	สถานศึกษา	ปี พ.ศ. สำเร็จการศึกษา
Japanese Language	Tokyo University of Foreign Studies, Tokyo, Japan.	1980-1981
B. Agr. (Agricultural Chemistry)	Department of Agricultural Chemistry, Faculty of Horticulture, Chiba University, Japan.	1981-1985
M.Agr. (Agricultural Chemistry)	Department of Agricultural Chemistry, Faculty of Agriculture, Institute for Chemical Research, Kyoto University, Japan.	1985-1987
D. Tech. Sc. (Post Harvest Technology and Food Process Engineering)	School of Environmental, Natural Resources and Development, Asian Institute of Technology, Thailand.	1993-1995

7. ประวัติการทำงาน (เรียงจากปัจจุบันลงไป)

ตำแหน่ง	สถานที่ทำงาน	ช่วงปี พ.ศ.
กรรมการบริหาร	สมาคมวิทยาศาสตร์แห่งประเทศไทยในพระบรมราชูปถัมภ์	2563-2564
รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ (มจพ.)	2560-2561
รองคณบดีฝ่ายวิจัยและพัฒนา	คณะวิทยาศาสตร์ประยุกต์	2557-2559
หัวหน้าศูนย์วิจัยเฉพาะทางด้านอาหารและอุตสาหกรรมเกษตร	สำนักวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	2552-ปัจจุบัน
หัวหน้าภาควิชา	ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร* คณะวิทยาศาสตร์ประยุกต์	2550-2551
หัวหน้าสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร	ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร* คณะวิทยาศาสตร์ประยุกต์	2542-2544
หัวหน้าสายเทคโนโลยีทางอาหาร	โครงการศูนย์พัฒนาสิ่งแวดล้อมและอุตสาหกรรมเกษตรไทย-แคนาดา มจพ.	2539-2540
รองคณบดีฝ่ายแผนและพัฒนา	คณะวิทยาศาสตร์ประยุกต์	2539-2541
อาจารย์และเลขานุการภาควิชา	ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร* คณะวิทยาศาสตร์ประยุกต์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ	2531-2535
ผู้จัดการผลิตภัณฑ์ ฝ่ายการตลาด	บริษัท กิจสยาม คอมเมอร์เชียล จำกัด	2530-2531

* ปัจจุบันเปลี่ยนเป็นชื่อ ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร อาหารและสิ่งแวดล้อม

8. มีความรู้ความเชี่ยวชาญด้านใดด้านหนึ่งหรือหลายด้าน ดังต่อไปนี้ (ระบุได้มากกว่า 1 ด้าน)

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> การศึกษา | <input type="checkbox"/> มนุษยศาสตร์ |
| <input type="checkbox"/> สังคมศาสตร์ | <input checked="" type="checkbox"/> วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี |
| <input type="checkbox"/> กฎหมาย | <input type="checkbox"/> การงบประมาณและการเงิน |
| <input type="checkbox"/> การปกครองส่วนท้องถิ่น | <input type="checkbox"/> การศาสนา ศิลปะและวัฒนธรรม |
| <input type="checkbox"/> การบริหารงานบุคคล | <input type="checkbox"/> การบริหารธุรกิจ |
| <input type="checkbox"/> ด้านอื่นๆ (โปรดระบุ) | |

9. ประสบการณ์ด้านการสอนในสถาบันอุดมศึกษา (ถ้ามี)

9.1 วิชาในระดับปริญญาตรี

วัตถุดิบอาหาร ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม เทคโนโลยีกระบวนการแปรรูปอาหาร ปฏิบัติเทคโนโลยีการกระบวนการแปรรูปอาหาร เรื่องคัดเฉพาะทางอุตสาหกรรมเกษตรผลิตภัณฑ์ผลไม้และผัก เคมีวิเคราะห์สำหรับอุตสาหกรรมเกษตร ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์สำหรับอุตสาหกรรมเกษตร เทคโนโลยีอาหารหมัก จุลชีววิทยาอุตสาหกรรม เทคโนโลยีชีวภาพ ปฏิบัติการเทคโนโลยีชีวภาพ เทคโนโลยีชีวภาพทางอาหารเบื้องต้น โภชนาการ หลักเบื้องต้นทางอุตสาหกรรมเกษตร เส้นทางการอาชีพนักอุตสาหกรรมเกษตรสู่สากล พื้นฐานผลิตภัณฑ์อาหาร สหกิจศึกษา สัมมนา ทัศนศึกษาโรงงานอุตสาหกรรมเกษตร

9.2 วิชาในระดับบัณฑิตศึกษา

เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวและการแปรรูปผลิตภัณฑ์ผลไม้ เทคโนโลยีกลิ่นรสและน้ำหอม เทคนิคและเครื่องมือวัดทางอุตสาหกรรมชีวภาพ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารขั้นสูง สัมมนา กรณีศึกษา วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโทและปริญญาเอก

10. ประสบการณ์ด้านการบริหารสถาบันอุดมศึกษา (ถ้ามี)

ตำแหน่ง	สถานที่ทำงาน	ช่วงปี พ.ศ.
รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ (มจพ.)	2560-2561
รองคณบดีฝ่ายวิจัยและพัฒนา	คณะวิทยาศาสตร์ประยุกต์	2557-2559
หัวหน้าภาควิชา	ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร* คณะวิทยาศาสตร์ประยุกต์	2550-2551
รองคณบดีฝ่ายแผนและพัฒนา	คณะวิทยาศาสตร์ประยุกต์	2539-2541

11. ผลงานทางวิชาการ งานวิจัย หนังสือ วารสาร บทความต่าง ๆ (ถ้ามี)

International Journal (Full paper)

1. Esaki, N., Seraneeprakarn, V., Tanaka, H. and Soda, K. (1987) New pyridoxal 5-phosphate enzyme, D-selenocystine α , β -lyase. Sulfur Amino Acid. 10, 329-332.
2. Esaki, N., Seraneeprakarn, V., Tanaka, H. and Soda, K. (1988) Purification and characterization of *Clostridium sticklandii* D-Selenocystine α , β -lyase. Journal of Bacteriology. 750-756.
3. Esaki, N., Seraneeprakarn, V., Tanaka, H. and Soda, K. (1988) D-Selenocystine α , β -lyase of *Clostridium sticklandii*. Trace Nutrients Research. 4, 87-91.
4. Soda, K., Esaki, N., Seraneeprakarn, V. and Tanaka, H. (1988) D-Selenocystine α , β -lyase : a novel pyridoxal 5-phosphate enzyme. Phosphorus and sulfur. R.A. Zingaro and G.W.

Kabalka Eds., Godron and Breach, Science Publishers, New York, United Kingdom, 38, p. 25-33.

5. Saardrat, S., Puttanlek, C., Rungsardthong, V., Uttapap, D. (2005) Paste and gel properties of low-substituted acetylated canna starches. *Carbohydrate Polymers*. 61: 211-221.

6. Charnsri, R., Puttanlek, C., Rungsardthong, V., Uttapap, D. (2005) Characteristics of clear noodles prepared from edible canna starches. *Journal of Food Science*. June/July, p. 337-342.

7. Rungsardthong, V. and Noomhorm, A. (2005) Identification and quantification of 2-acetyl-1-pyrroline from fungi. *Flavor and Fragrance Journal*. 20: 710-714.

8. Rungsardthong, V., Wongvuttanakul, N. Kongpien, N. and Chotiwaranon, P. (2006) Application of fungal chitosan for clarification of apple juice. *Process Biochemistry*. 41: 589-593.

9. Chuenkamol, B., R., Puttanlek, C., Rungsardthong, V., and Uttapap, D. (2007) Characterization of low-substituted hydroxypropylated canna starch. *Food Hydrocolloids*. 21 (7): 1123-1132.

10. Pucha-arnon, S., R., Puttanlek, C., Rungsardthong, V., Uttapap, D. (2007) Changes in physicochemical properties and morphology of canna starches during rhizomal development. *Carbohydrate Polymers*. 70 (2): 206-217.

11. Charutigon, C., Jitpupakdree, J., Namsree, P., and Rungsardthong, V. (2008) Effects of processing conditions and the use of modified starch and monoglyceride on some properties of extruded rice vermicelli. *LWT Food Science and Technology*. 41 (4): 642- 651.

12. Pucha-arnon, S., Pathipanawat, W., Puttanlek, C., Rungsardthong, V., Uttapap, D. (2008) Effects of relative granule size and gelatinization temperature on paste and gel properties of starch blends. *Food Research International*. 41, 552-561.

13. Chuenkamol, B., R., Puttanlek, C., Rungsardthong, V., and Uttapap, D. (2007) Characterization of low-substituted hydroxypropylated canna starch. *Food Hydrocolloids*. 21 (7): 1123-1132.

14. Pucha-arnon, S., Pathipanawat, W., Puttanlek, C., Rungsardthong, V., Uttapap, D. (2008) Effects of relative granule size and gelatinization temperature on paste and gel properties of starch blends. *Food Research International*. 41, 552-561.

15. Watcharatewinkul, Y., Puttanlek, C., Rungsardthong, V., and Dudsadee, U. (2009) Pasting properties of a heat-moisture treated canna starch in relation to its structural characteristics. *Carbohydrate Polymers*. 75(3): 505-511.

16. Lopkulkiaert, W., Prapatsornwattana, K. and Rungsardthong, V. (2009) Effects of sodium bicarbonate containing traces of citric acid in combination with sodium chloride on yield and some properties of white shrimp (*Penaeus vannamei*) frozen by shelf-freezing, air-blast and cryogenic freezing. *LWT Food Science and Technology*. 42: 768-776.

17. Yanika W., Uttapap, D., Puttanlek, C., and Rungsardthong, V. (2010) Enzyme digestibility and acid/shear stability of heat-moisture treated canna starch. *Starch/Stärke*. 62: 205-216.
18. Jiranuntakul, W. Puttanlek, C., Rungsardthong, V., Santhanee, P., and Dudsadee, U. (2011) Microstructural and physicochemical properties of heat-moisture treated waxy and non-waxy starches *Journal of Food Engineering*. 104 (2): 246-258.
19. Wandee, Y., Puttanlek, C., Rungsardthong, V., Uttapap, D., (2012) Effects of gelatinization and gel storage conditions on the formation of canna resistant starch, *Food and Bioprocess Technology*. 5 (7): 2665-2673.
21. Juansang, J., Puttanlek, C., Rungsardthong, V., Pancha-Arnon, S., Uttapap, D. (2012). Effect of gelatinisation on slowly digestible starch and resistant starch of heat-moisture treated and chemically modified canna starches. *Food Chemistry*. 131 (2), 500-507.
22. Namsree, P., Suvajittanont, W., Puttanlek, C., Uttapap, D., Rungsardthong, V. (2012) Anaerobic digestion of pineapple pulp and peel in a plug-flow reactor. *Journal of Environmental Management*. 110: 40-47.
23. Jiranuntakul, W. Puttanlek, C., Rungsardthong, V., Santhanee, P., and Dudsadee, U. (2012) Amylopectin structure of heat-moisture treated starches. *Starch/Stärke*. 64(6): 470-480.
24. Siengchin, S., Rungsardthong, V. (2013) HDPE reinforced with nanoparticle, natural and animal fibers: Morphology, thermal, mechanical, stress relaxation, water absorption and impact properties. *Journal of Thermoplastic Composite Materials*. 26 (8): 1025-1040.
25. Jiranuntakul, W., Sugiyama, S., Tsukamoto, K., Puttanlek, C., Rungsardthong, V., Panchaaron, S., Uttapap, D. (2013) Nano-structure of heat-moisture treated waxy and normal starche. *Carbohydrate Polymers*, 97 (1), 1-8.
26. Saenghirunwattana, P., Noomhorm, A., Rungsardthong, V. (2014) Mechanical properties of soy protein based "green" composites reinforced with surface modified cornhusk fiber. *Industrial Crops and Products*. Volume 60, September 2014, Pages 144-150.
27. Wandee, Y., Panchanont, S., Puttanlek, C., Uttapap, D., and Rungsardthong, V. (2014) Enrichment of rice noodles with fiber-rich fractions derived from cassava pulp and pomelo peel. *International Journal of Food Science and Technology*. 49 (11), 2348-2355.
28. Boontima, B., Noomhorm, A., Puttanlek, C., Uttapap, D., and Rungsardthong, V. (2015) Mechanical properties of sugarcane bagasse fiber-reinforced soy based biocomposites. *Journal of Polymers and the Environment*, 23: 97-106.
29. Sereewat, P., Suthipinittham, C., Sumathaluk, S., Puttanlek, C., Uttapap, D., Rungsardthong, V. (2015) Cooking properties and sensory acceptability of spaghetti made from rice flour and defatted soy flour, *LWT - Food Science and Technology*. 60, 1061-1067.

30. Klaochanpong, N., Puchanont, S., Puttanlek, C., Uttapap, D., and Rungsardthong, V. (2015) Physicochemical and structural properties of debranched waxy rice, waxy corn and waxy potato starches *Food Hydrocolloids*, 45, 218-226.
31. Juansang, J., Puttanlek, C., Rungsardthong, V., Puchanont, S., Jiranuntakul, W., and Uttapap, D. (2015) Pasting properties of heat–moisture treated canna starches using different plasticizers during treatment. *Carbohydrate Polymers*, 122, 152–159.
32. Wandee, Y., Uttapap, D., Pucha-arnon, S., Puttanlek, C., Rungsardthong, V., Wetprasit, N. (2015) Quality assessment of noodles made from blends of rice flour and canna starch. *Food Chemistry*, 179, 85-93.
33. Korkerd, S., Wanlapha, S., Puttanlek, C., Uttapap, D., Rungsardthong, V. (2016) Expansion and functional properties of extruded snacks enriched with nutrition sources from food processing by-products. *Journal of Food Science and Technology*, 53 (1), 561-570.
34. Wongsaj, J., Uttapap, D., Lamsal, B.P., Rungsardthong, V. (2015) Effect of puffing conditions on physical properties and rehydration characteristic of instant rice product. *International Journal of Food Science and Technology*, 51, 672-680.
35. Wachirasiri, K., Wanlapha, S., Uttapap, D., & Rungsardthong, V. (2016) Use of amino acids as a phosphate alternative and their effects on quality of frozen white shrimps (*Penaeus vanamei*), *LWT- Food Science and Technology*, 69, 303-311.
36. Ngaowthong, C., Rungsardthong, V., and Siengchin, S. (2016) Polypropylene/hemp woody fiber composites: morphology, mechanical, thermal properties and water absorption behavior. *Advances in Mechanical Engineering*, 8 (3), 1-10.
37. Wachirasiri, K., Wanlapha, S., Uttapap, D., & Rungsardthong, V. (2017) Changing in processing yield and physical properties of frozen white shrimp (*Penaeus vanamei*) treated with lysine and sodium bicarbonate. *International Journal of Food Science and Technology*, 52(3), 763-771.
38. Juansang, J., Puchanont, S., Uttapap, D., Puttanlek, C., Rungsardthong, V., Watcharatewinkul, Y. (2017) Concentration of plasticizers applied during heat–moisture treatment affects properties of the modified canna starch. *Food Chemistry*, 221, 1587-1594.
39. Klaochanpong, N., Puchanont, S., Uttapap, D., Puttanlek, C., Rungsardthong, V. (2017) Octenylsuccinylation of granular and debranched waxy starches and their application in low fat salad dressing. *Food Hydrocolloids*, 66, 296-306.
40. Wandee, Y., Uttapap, D., Pucha-arnon, S., Puttanlek, C., Rungsardthong, V., Wetprasit, N. (2017) In vitro fermentabilities of raw and cooked canna starches and their derivatives. *Journal of Functional Foods*, 34, 461–469.
41. Wongsaj, J., Uttapap, D., Lamsal, B.P., Uttapap, D., Puttanlek, C., Rungsardthong, V. (2017) Effect of extrusion conditions, monoglyceride and gum Arabic addition on physical and cooking properties of extruded instant rice. *KMUTNB International Journal of Science and Technology*, 10, 23-30.

42. Wongsaj, J., Rungsardthong, V., Yasutomo, T. (2018) Production and analysis of volatileflavor compounds in sweet fermented rice (KhaoMak). International Conference on Engineering, Applied Sciences and Technology, ICEAST 2018; Swisotel Resort Phuket Patong Beach Phuket; Thailand; 4-7 July 2018. MATEC Web of Conferences, Volume 192, 14 August 2018, Article number 030444th 018.

43. Precha-Atsawan, S., Pancha-arnon, S., Wandee, Y., Uttapap, D., Puttanlek, C., Rungsardthong, V. (2018) Physicochemical properties of partially debranched waxy rice starch. Food Hydrocolloids, 79 (Jun), 71-80.

44. Feng, H., Chen, J., Zhou, W., Rungsardthong, V., Zhang, X. (2019) Modeling and evaluation on WSN-enabled and knowledge-based HACCP quality control for frozen shellfish cold chain. Food Control. 98 (Apr): 348-358.

44. Chatpapamon, C., Wandee, Y., Uttapap, D., Puttanlek, C., Rungsardthong, V. (2019) Pasting properties of cassava starch modified by heat-moisture treatment under acidic and alkaline pH environments. Carbohydrate Polymers. 215 (1 Jul): 338-347.

45. Wachirasiri, K., Wanlapa, S., Uttapap, D., Puttanlek, C., and Rungsardthong, V. (2019) Effects of multiple freeze-thaw cycles on biochemical and physical quality changes of white shrimp (*Penaeus vannamei*) treated with lysine and sodium bicarbonate. Journal of Food Science. 84 (7) (19 June): 1784-1790.

National Journal (Full paper)

1. Saartrat, S., Puttanlek, C., Rungsardthong, V., Uttapap, D., (2005) Edible Canna (*Canna edulis*) Starch Modified by Acetylation, KMUTT Research and Development Journal, Vol. 28, No. 1, 87-102.

2. Watcharatewinkul, Y., Puttanlek, C., Rungsardthong, V., Uttapap, D. (2006) Production of lactic acid from newspaper hydrolysate by *Enterococcus faecium* SU-1, KMUTT Research and Development Journal, Vol. 29, No. 3. 301-317.

3. Chayapham, O., Uttapap, D., Puttanlek, C., Rungsardthong, V., (2008) Improvement of rice paper quality by mixing rice flour with canna starch, KMUTT Research and Development Journal, Vol. 31, No. 2. 245-260.

4. Emrat, I., Wandee, Y., Pancha-arnon, S., Uttapap, D., Puttanlek, C., Rungsardthong, V., (2011) Modification of canna starch by cross-linking with sodium trimetaphosphate, KMUTT Research and Development Journal, Vol. 34, No. 4.

5. Thaunkhong, K., Uttapap, D., Pancha-arnon, S., Rungsardthong, V., Puttanlek, C., (2014) Study on paste behaviors of native and modified canna starches for using as a thickening agent, KMUTT Research and Development Journal, Vol. 37, No. 1.

6. ฐาปนา ก่อวงษ์, พิณนรา ศิริพัฒน์พิบูลย์, ชัยมลต์ อิศระกุลฤทธา, วิชัย ดารงโกชคภักดิ์, เบญจวรรณ ธรรมธนารักษ์ และวีไล รังสาดทอง (2558). การลดของเสียในผลิตภัณฑ์สินค้า A. วารสารวิทยาศาสตร์ประยุกต์ Vol.14 No. 2: 29-39.

7. กานติมา เลียงหล้า, นภสร อุลิต, ลูกนก เทพินดุง, อาททธิพิทย์ โนราช, เบญจวรรณ ธรรมธนารักษ์ และวิไล รังสาดทอง. (2561). การลดการสูญเสียจากการปนเปื้อนโลหะในผลิตภัณฑ์ทูน่าสเปรดชวาน์คริม. วารสารวิทยาศาสตร์ประยุกต์ Vol. 17 (มี.ค.) No. 1:41-50. (accepted 28 มี.ค. 2561)

หนังสือ ตำรา งานแปล คู่มือฝึกอบรม

1. วิไล เศรษฐีปราการ “5S ก็เป็นพื้นฐานของการปรับปรุงสำนักงาน” จากหนังสือ 5S เทคนิคการจัดการในโรงงานอุตสาหกรรม ตรวจสอบเรียงโดย ดร.ปริทรรศน์ พันธุ์บรรยงก์ พิมพ์ครั้งที่ 6 จัดทำโดยส่วนตำราสนับสนุนเทคนิคอุตสาหกรรม สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น) หน้า 130-152 พ.ศ. 2540 (พิมพ์ครั้งแรก พ.ศ. 2535 ปัจจุบันพิมพ์มาหลายสิบครั้งแล้ว)

2. วิไล รังสาดทอง (2546) บทที่ 2 จุลินทรีย์ (หน้า 80-33) ในหนังสือชุด สุขลักษณะการผลิตในโรงงานอาหาร เล่ม จุลินทรีย์กับการควบคุมสุขลักษณะการผลิตในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร โดย Inoue Fujio เรียบเรียงโดยรองศาสตราจารย์ ดร. สุวิมล กิรติพิบูล พิมพ์ที่ สำนักพิมพ์สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยีไทย-ญี่ปุ่น. 149 หน้า.

3. Rungsardthong, V., Apintanapong, M., Laohakunjit, N., and Anal, A.K. (2010). Advances in odor and flavor science. Noomhorm, A. and Ahmad, I. (Eds.). LAP LAMBERT Academic Publishing GmbH & Co. Printed in USA and U.K. 52 pp.

4. วิไล รังสาดทอง. (2557) เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ .6 พิมพ์ที่บริษัท เท็กส์ แอนด์ เจอร์นัล พับลิเคชั่น จำกัด กรุงเทพฯ 5 .30 หน้า

5. Rungsardthong, V. (2014) Processing effects on some properties and functional components of extruded foods. in: Functional Foods, Dietary Supplements: Processing Effects and Health Benefits. Noomhorm, A. and Ahmad, I. (Eds.). John Wiley & Sons, LTD. Printed in U.K. p. 327-363.

6. วิไล รังสาดทอง (2559) เทคโนโลยีการแปรรูปผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 2 บริษัท ยูโอเฟ้น จำกัด. กรุงเทพฯ. 209 หน้า

สิทธิบัตรและอนุสิทธิบัตร

1. วิไล รังสาดทอง และ อรรถพล นุ่มหอม .(2538) กระบวนการผลิต 2-อะซิทิล-1ไพโรลีนซึ่งเป็น-13175 สิทธิบัตรหมายเลข .สารสำคัญที่ให้กลิ่นข้าวหอมมะลิ.

2. วิไล รังสาดทอง จินตนา จิตต์ภูักดี และพิมพ์ใจ นามศรีการผลิตผลิตภัณฑ์เส้นหมี่แบบลวกและ .เส้นหมี่กึ่งสำเร็จรูปโดยกระบวนการเอ็กซ์ทรูชัน. ยื่นขอรับการจดทะเบียนสิทธิบัตร เมื่อวันที่ 2550 กันยายน 27. อนุสิทธิบัตรหมายเลข 5978 (ออกให้ ณ 2554 กพ 15)

3. วิไล รังสาดทอง พินิตา โชติกเสถียร และนันทยา ขาวขำกรรมวิธีการผลิตบะหมี่แห้งและบะหมี่กึ่ง .สำเร็จรูปโดยกระบวนการเอ็กซ์ทรูชัน ยื่นขอรับการจดทะเบียนสิทธิบัตร เมื่อ 2551 ตุลาคม 31. อนุสิทธิบัตรหมายเลข 5977 (ออกให้ ณ 2554 กพ 15)

4. วิไล รังสาดทอง และอุษราพรรณ พิธานธกุลกรรมวิธีการผลิตอนุภาคซินขนาดนาโนที่มีการกักเก็บ .

.สารเกมมาโอไรซานอลสิทธิบัตรหมายเลข 11452 (30 เมษายน 2558).

5. วิไล รังสาดทอง จิตรทิวา ทับนาค เจนจิรา ใจแข็ง และพิรดา โชคชัยธนาวัฒน์ การผลิตลอดช่องโดยกระบวนการเอ็กซ์ทรูชัน อนุสิทธิบัตรหมายเลข 12548 (2559).

12. กรรมการโครงการ / ที่ปรึกษาโครงการ (ถ้ามี)

มีประสบการณ์การทำงานเป็นกรรมการและที่ปรึกษาโครงการต่าง ๆ จำนวนมาก เช่น

- คณะกรรมการบริหาร ที่ประชุมอธิการบดีแห่งประเทศไทย (ทปอ. ม.ค.60 -ม.ค.62)
- ประธานคณะกรรมการวิชาการ ที่ประชุมอธิการบดีแห่งประเทศไทย (พ.ค. 2561- ม.ค.2562)
- ที่ปรึกษารัฐมนตรีว่าการกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (2551)
- กรรมการ/ เลขานุการ/เหรัญญิก สมาคมเทคโนโลยีชีวภาพแห่งประเทศไทย (2542-2551, 2555-2556, 2559- ปัจจุบัน)
- ผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณาข้อเสนอโครงการและประเมินผลการดำเนินการของโครงการวิจัยของแหล่งทุนต่าง ๆ จำนวนมาก เช่น สำนักงานกองทุนส่งเสริมการวิจัย (สกว.) สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (NIA) สำนักงานคณะกรรมการนโยบายวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมแห่งชาติ (สวทน.) เป็นต้น
- Editorial Board ของวารสารวิชาการระดับชาติและ Reviewers ของวารสารวิชาการระดับชาติและนานาชาติจำนวนมาก เช่น Food Chemistry, LWT-Food Science and Technology, International Journal of Food Science and Technology, Journal of Food Processing and Preservation, Carbohydrate Polymer เป็นต้น
- ได้รับเชิญเป็นที่ปรึกษาโครงการพัฒนาอุตสาหกรรมการผลิตเพื่อยกระดับความสามารถการแข่งขัน (โครงการ MDICP) ซึ่งเป็นโครงการความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ กับกระทรวงอุตสาหกรรม เช่น กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กรมโรงงาน โครงการคลัสเตอร์อาหาร (Food Cluster) โครงการบ่มเพาะธุรกิจ (Business Incubator) โครงการ Talent Mobility โดยใช้ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การบริหารจัดการด้านการผลิตเพื่อทำให้บริษัทสามารถลดการสูญเสีย ปรับเปลี่ยนวิธีการทำงาน ปรับปรุงกระบวนการผลิตและการควบคุมคุณภาพ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ รวมทั้งให้คำปรึกษาในโครงการจัดการของเสียและเพิ่มมูลค่า (มจพร่วมกับกรมโรงงานอุตสาหกรรม) มจพ. รวมทั้งการทำงานวิจัยร่วมกับภาคเอกชน รวมทั้งหมดมากกว่าบริษัท 100 เช่น บริษัท มาลินี ฟู้ด โปรดักส์ จำกัด ห้างหุ้นส่วนจำกัด มีนามีข้าว บริษัท ชันเทคกรุ๊ป จำกัด (มหาชน) บริษัท ชันเมอริ จำกัด บริษัท ยู.เอ็ม.ไทรดอเตอร์ สวิต จำกัด บริษัท ริเวอร์แควอินเตอร์ อุตสาหกรรมอาหาร จำกัด บริษัท อำพลฟู้ดส์ โพรเซสซิง จำกัด บริษัท ไตวีย จำกัด 2000 บริษัท เฟรชมีท โพรเซสซิง จำกัด บริษัท สามร้อยยอด จำกัด บริษัท เจเอ็ม อุตสาหกรรมอาหาร จำกัด บริษัท เอ็มวี ฟู้ด ซัพพลาย จำกัด บริษัท เอ็มแอนด์อาร์ แลบบอราทอรี จำกัด บริษัท เกษมชัย

ฟาร์ม จำกัด บริษัท เอเชีย ไฮโดรฟาร์ม จำกัด บริษัท ไทยเอเชียไรซ์ โปรดักส์ จำกัด บริษัท ดอยคำ
ผลิตภัณฑ์อาหาร จำกัด บริษัท ผลิตภัณฑ์อาหาร กว่างโจว จำกัด บริษัท อาหารเบทาเทอร์ จำกัด
บริษัท ที ไทย แอสเน็ค ฟู้ดส์ จำกัด บริษัท อายโนะโมะโตะ เบทาโกร สเปเชียลตี้ จำกัด บริษัท เอกชัย
สาธิตสุพรรณ จำกัด บริษัท เฟรนช์ชิพ คอร์นสตาร์ช จำกัด บริษัท สันติภาพ (ฮั่วเฟ็ง) จำกัด บริษัท
ยูไนเต็ดไวน์เนอร์ แอนด์ ดิสทิลเลอร์ จำกัด เป็นต้น

13. เครื่องราชอิสริยาภรณ์ชั้นสูงสุด รางวัลหรือเกียรติคุณ (ถ้ามี)

ได้รับรางวัลต่าง ๆ เช่น

1. Award for Outstanding Dissertation in the Field of Biotechnology "Topic: "The production of 2-acetyl-1-pyrroline, a major component of aromatic rice flavors, by *Acremonium nigricans*" Thailand-Japan Foundation for promotion Biotechnology (FPBI), Taguchi prize 2540

2. รางวัลนวัตกรรมเทคโนโลยี ประเภทข้าราชการรางวัลที่ 2 เรื่อง "กระบวนการผลิต 2-อะซิetyl-1-ไพโรลีนซึ่งเป็นสารสำคัญที่ให้กลิ่นข้าวหอมมะลิโดยกระบวนการทางชีวภาพ" มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ 2541

3. Award for the Best Poster paper, 3rd Prize "Production of Fungal Chitosan and Application for Apple Juice Clarification" 7th Asian Food Conference. 20-22 November, 2000. Manila, Phillipines 2543

4. ได้รับคัดเลือกให้เป็นตัวอย่างให้เป็น case ประสบความสำเร็จในการให้คำปรึกษาสถานประกอบการขนาดกลางและขนาดย่อม (จัดพิมพ์ในหนังสือที่ปรึกษาตัวอย่าง) ในการประกวดที่ปรึกษาดีเด่น โดยกระทรวงอุตสาหกรรม ปี 2553

5. ผู้ปฏิบัติงานดีเด่น ระดับส่วนงาน ประจำปี พ.ศ. 2554 (คณะวิทยาศาสตร์ประยุกต์) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ

6. ผู้ปฏิบัติงานดีเด่น ระดับมหาวิทยาลัย ประจำปี พ.ศ. 2554 (Staff of the Year) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ

7. รางวัลนักวิจัยดีเด่นของมหาวิทยาลัยซึ่งมีผลงานวิจัยตีพิมพ์ในวารสารระดับนานาชาติที่อยู่ในฐานข้อมูล ISI ซึ่งมีคะแนนรวม impact factor สูงสุด ประจำปี พ.ศ. 2555 (รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ

8. รางวัลนักวิจัยดีเด่นของมหาวิทยาลัยซึ่งได้รับการอ้างอิงผลงานวิจัยตีพิมพ์ในวารสารระดับนานาชาติที่อยู่ในฐานข้อมูล ISI สูงสุด ตามมาตรฐานการประเมินมหาวิทยาลัยโลกโดย THE ประจำปี พ.ศ. 2556 (รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ

9. Silver Award จากงาน Thailand Research Expo 2015 ผลงานการแปรรูปวัตถุดิบประเภท " : "กระบวนการอัดขึ้นรูปโดยตรงแปงเป็นผลิตภัณฑ์แบบต่างๆ โดยใช้ก เข้าร่วมจัดแสดงในงานมหกรรมงานวิจัยแห่งชาติ 2558 ระหว่างวันที่ 16-20 สิงหาคม 2558 ณ โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ และบางกอกคอนเวนชันเซ็นเตอร์ เซ็นทรัลเวิลด์ กรุงเทพฯ โดยคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)

10. รางวัลนักวิจัยดีเด่น ประจำปี พ 2558 .ศ.(รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ

14. การศึกษาและดูงาน (ถ้ามี)

มีประสบการณ์การฝึกอบรมด้านต่าง ๆ ทั้งในและต่างประเทศ เช่น Certified SMEs APEC IBIZ business Counselor Certification Program, Ministry of Industry, Thailand, Shindan (Industry Diagnosis Technique) courses (2000-2001, Evening course) by Technology Promotion Association (Thailand-Japan), GMP, HACCP, Certified SMEs APEC IBIZ business Counselor Certification Program, Business Plan, Total Preventive Maintenance, Innovation Driven Ecosystem, Coaching for Changemaker, UK Professional Standards Framework (UKPSF) for Higher Education เป็นต้น

15. ผลงาน ประสบการณ์ด้านอื่นๆ (ถ้ามี)

ได้รับเชิญเป็นวิทยากร ผู้ทรงคุณวุฒิช่วยงานหน่วยงานต่าง ๆ เช่น

1. เป็นผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารเพื่อช่วยเหลือและเป็นที่ปรึกษาให้กับคณะที่นักศึกษาซึ่งเป็นเจ้าของธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารต่างๆ ในการรับเทคโนโลยีด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารในอุตสาหกรรมอาหารของประเทศญี่ปุ่น และสหรัฐอเมริกา โดย สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยีไทย-ญี่ปุ่น และสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ จำนวน 3 ครั้ง

2. เป็นวิทยากรบรรยายในการฝึกอบรมให้หน่วยงานต่าง ๆ จำนวนมาก เช่น การบ่มเพาะวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม วิทยากรในการสัมมนาเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “ประสบการณ์การทำงานวิจัย แนวทางการเขียนข้อเสนอโครงการวิจัย และการหาแหล่งทุนวิจัยภายนอก” วิทยากรบรรยายเรื่อง “การรักษาคุณภาพและยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนสู่ความยั่งยืน” จำนวนหลายจังหวัดทั่วประเทศ (จัดโดย สำนักงานมาตรฐานอุตสาหกรรม) ให้คำปรึกษาแนะนำทางโทรศัพท์จากผู้ชมรายการ “คลินิกอุตสาหกรรม” หัวข้อ “อุตสาหกรรมแปรรูปเกษตรยั่งยืน พันธุ์เศรษฐกิจไทย” ณ ห้องส่งสถานีวิทยุโทรทัศน์ ช่อง 11 (จัดโดยสำนักพัฒนาธุรกิจอุตสาหกรรม กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม) เป็นวิทยากรในงาน SMEs Day ในหลักสูตร “โฉมใหม่ธุรกิจอาหารและเกษตรแปรรูป” (จัดโดยสถาบันพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม ตามหนังสือสถาบันพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม) เป็นต้น

3. เป็นผู้ทรงคุณวุฒิ ให้ข้อคิดเห็นหลักสูตรด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารจำนวนมาก หลายหลักสูตรให้หลายมหาวิทยาลัย

4. คณะกรรมการดำเนินงาน TCAS ที่ประชุมอธิการบดีแห่งประเทศไทย ปีการศึกษา 2562 และ 2563