ประวัติและผลงาน (Curriculum Vitae)

ประวัติส่วนตัว

ชื่อ – นามสกุล นางวิไลลักษณ์ กล่อมพงษ์
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์
ที่อยู่ปัจจุบัน 222 หมู่ 2 สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร
คณะอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ อ. ป่าพะยอม
จ.พัทลุง 93210
โทรศัพท์ / โทรสาร 074-609618 (3342)/ 074-609618
E-mail vilailak@tsu.ac.th

ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2552 ปร.ด. (เทคโนโลยีอาหาร) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ร่วมกับ (Consortium) Purdue University, USA
พ.ศ. 2538 วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
พ.ศ. 2536 วท.บ. (จุลชีววิทยา) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ

1. การควบคุมคุณภาพอาหาร
2. ความปลอดภัยอาหาร
3. เทคโนโลยีการหมัก
4. เทคโนโลยีอาหารเพื่อสุขภาพ

ประวัติการทำงาน

พ.ศ. 2552-ปัจจุบัน มหาวิทยาลัยทักษิณ
พ.ศ. 2540-2545 บริษัท อเวนติส ฟาร์มา (ประเทศไทย) จำกัด
พ.ศ. 2538-2539 บริษัท สยามฟาร์มาซูติคอล จำกัด

รางวัลเกียรติยศ

พ.ศ. 2559 ผลงานวิจัยดีเด่น มหาวิทยาลัยทักษิณ
พ.ศ. 2553 วิทยานิพนธ์ดีเด่น มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัย

1. หัวหน้าโครงการวิจัย เรื่อง สมบัติของรำข้าวและน้ำมันรำข้าวสังข์หยด พ.ศ. 2552
2. หัวหน้าโครงการวิจัย เรื่อง ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระและต้านจุลชีพของสารสกัดจากแกลบและรำข้าวสายพันธุ์พื้นบ้านจังหวัดพัทลุง พ.ศ. 2554
3. หัวหน้าโครงการวิจัย เรื่อง กิจกรรมการต้านออกซิเดชันและสมบัติเชิงหน้าที่ของโปรตีนไฮโดรไลเสตจากถั่วหรั่ง ถั่วเหลือง และถั่วลิสง ที่ปลูกในจังหวัดพัทลุง พ.ศ. 2554
4. หัวหน้าโครงการวิจัย เรื่อง สมบัติของสารสกัดจากถั่วหรั่ง *(Voandzeia subterranean)* พ.ศ. 2554
5. หัวหน้าโครงการวิจัย เรื่อง ผลของไคโตซานจากเปลือกกุ้งต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของปลากะพงขาว (*Lates calcarifer*) ระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ พ.ศ. 2555
6. หัวหน้าโครงการวิจัย เรื่อง สมบัติของเปปไทด์จากปลายข้าวและรำข้าวสังข์หยดและการประยุกต์ใช้ พ.ศ. 2556

7. หัวหน้าแผนงานวิจัย เรื่อง การต่อยอดและสร้างนวัตกรรมแบบมีส่วนร่วมให้กับโครงการ 1 ตำบล 1 นวัตกรรมเกษตร พ.ศ. 2561
8. หัวหน้าโครงการวิจัย เรื่อง การยืดอายุการเก็บรักษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์และรูปแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับหน่อไม้ไผ่อบแห้ง พ.ศ. 2561
9. หัวหน้าโครงการวิจัย เรื่อง การยืดอายุการเก็บรักษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงสำเร็จรูปชนิดผงและก้อน พ.ศ. 2561
10. หัวหน้าโครงการวิจัย เรื่อง การพัฒนาศักยภาพการแปรรูปและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ปลาสามน้ำด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรม พ.ศ. 2563

ผลงานทางวิชาการ

พ.ศ. 2553 รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ เรื่อง หัวหน้าโครงการวิจัย เรื่อง สมบัติของรำข้าวและน้ำมันรำข้าวสังข์หยด

พ.ศ. 2555 รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ เรื่อง ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระและต้านจุลชีพของสารสกัดจากแกลบและรำข้าว สายพันธุ์พื้นบ้านจังหวัดพัทลุง

พ.ศ. 2556 รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ เรื่อง กิจกรรมการต้านออกซิเดชันและสมบัติเชิงหน้าที่ของโปรตีนไฮโดรไลเสต จากถั่วหรั่ง ถั่วเหลือง และถั่วลิสง ที่ปลูกในจังหวัดพัทลุง

พ.ศ. 2557 รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ เรื่อง สมบัติของสารสกัดจากถั่วหรั่ง *(Voandzeia subterranean)*

พ.ศ. 2558 รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ เรื่อง สมบัติของเปปไทด์จากปลายข้าวและรำข้าวสังข์หยดและการประยุกต์ใช้

พ.ศ. 2559 รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ เรื่อง ผลของไคโตซานจากเปลือกกุ้งต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของปลากะพงขาว (*Lates calcarifer*) ระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ

พ.ศ. 2562 รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ เรื่อง การยืดอายุการเก็บรักษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์และรูปแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับหน่อไม้ไผ่อบแห้ง

พ.ศ. 2562 รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ เรื่อง การยืดอายุการเก็บรักษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงสำเร็จรูปชนิดผงและก้อน

ผลงานการบริการวิชาการ

พ.ศ. 2560 การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตอาหารปลอดภัยเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีที่ดีในการผลิต (GMP)

พ.ศ. 2562 อบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตร การยืดอายุการเก็บรักษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์และแปรรูปบรรจุภัณฑ์สำหรับหน่อไม้ไผ่อบแห้ง (กลุ่มปลูกไผ่กิมซุง) ตำบลพรุดินนา สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)

พ.ศ. 2562 การถ่ายทอดเทคโนโลยีการยืดอายุการเก็บรักษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์และรูปแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับหน่อไม้ไผ่อบแห้ง กลุ่มเกษตรพัฒนาบ้านอินทนิน ตำบลพรุเตียว สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)

พ.ศ. 2562 การถ่ายทอดเทคโนโลยีการยืดอายุการเก็บรักษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงสำเร็จรูปชนิดผงและก้อน สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)

พ.ศ. 2563 ที่ปรึกษาวิสาหกิจชุมชน ข้าวซ้อมมือควนปอม จังหวัดพัทลุง โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มศักยภาพสู่ตลาดสากล ปี 2563 สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

พ.ศ. 2563 ที่ปรึกษาร้านดอลลาร์ แม่ขรี จังหวัดพัทลุง โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มศักยภาพสู่ตลาดสากล ปี 2563 สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

พ.ศ. 2563 ที่ปรึกษาบริษัท คชศิลป์ แมเนจเมนท์ จำกัด จังหวัดพัทลุง โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มศักยภาพสู่ตลาดสากล ปี 2563 สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

พ.ศ. 2563 ที่ปรึกษาห้างหุ้นส่วนจำกัด คชศิลป์ เบเวอร์เรจ จังหวัดพัทลุง โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มศักยภาพสู่ตลาดสากล ปี 2563 สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

พ.ศ. 2563 ที่ปรึกษาวิสาหกิจชุมชน เศรษฐกิจพอเพียง กลุ่มรักษ์ถิ่นเกิด จังหวัดพัทลุง โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มศักยภาพสู่ตลาดสากล ปี 2563 สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

พ.ศ. 2563 ที่ปรึกษาวิสาหกิจชุมชน กลุ่มแม่บ้านเกาะหมากสามัคคี จังหวัดพัทลุง โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มศักยภาพสู่ตลาดสากล ปี 2563 สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

พ.ศ. 2563 ที่ปรึกษาบริษัท หน้าเขา กรีนลีฟ จำกัด จังหวัดพัทลุง โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มศักยภาพสู่ตลาดสากล ปี 2563 สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

พ.ศ. 2563 ที่ปรึกษาบ้านโอบบุญ จังหวัดพัทลุง โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มศักยภาพสู่ตลาดสากล ปี 2563 สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

พ.ศ. 2563 ที่ปรึกษาภู่สกุลรีสอร์ท จังหวัดพัทลุง โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มศักยภาพสู่ตลาดสากล ปี 2563 สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

ผลงานที่ได้รับการตีพิมพ์ระดับชาติ/ นานาชาติ

พ.ศ. 2550 Klompong, V., Benjakul, S., Kantachote, D. and Shahidi, F. 2007. Antioxidative activity and functional properties of protein hydrolysate of yellow stripe trevally (*Selaroides leptolepis*) as influenced by the degree of hydrolysis and enzyme type. Food Chem. 102: 1317-1327.

พ.ศ. 2551 Klompong, V., Benjakul, S., Kantachote, D., Hayes, K.D. and Shahidi, F. 2008. Comparative study on antioxidative activity of yellow stripe trevally protein hydrolysate produced from Alcalase and Flavourzyme. Int. J. Food Sci. Technol. 43: 1019-1026.

พ.ศ. 2552 Klompong, V., Benjakul, S., Yachai, M., Visessanguan, W., Shahidi, F. and Hayes, K.D. 2009. Amino acid composition and antioxidative peptides from protein hydrolysates of yellow stripe trevally (*Selaroides leptolepis*). J. Food Sci. 74 (2): 126-133.

พ.ศ. 2552 Klompong, V., Benjakul, S., Kantachote, D. and Shahidi, F. 2009. Characteristics and use of yellow stripe trevally hydrolysate as culture media. J. Food Sci. 74 (6): 219-225.

พ.ศ. 2555 Klompong, V., Benjakul, S., Kantachote, D. and Shahidi, F. 2012. Use of protein hydrolysate from yellow stripe trevally (*Selaroides leptolepis*) as microbial media. Food Bioprocess Technol. 5 (4): 1317-1327.

พ.ศ. 2555 Klompong, V., Benjakul, S., Kantachote, D. and Shahidi, F. 2012. Storage stability of protein hydrolysate from yellow stripe trevally (*Selaroides*

leptolepis) used as microbial medium. Inter. J. Food Prop. 15 (5): 1042-1053.

พ.ศ. 2558 Klompong, V. and Benjakul, S. 2015. Antioxidative and antimicrobial activities of the extracts from the seed coat of Bambara groundnut (*Voandzeia subterranea*). RSC Advances. 5: 9973-9985.

พ.ศ. 2561 Klompong, V. (2018). Quality, phenolic compound and antioxidant activity of wines from Sangyod rice grain, paddy and husk during fermentation**.** Malaysian Journal of Fundamental and Applied Sciences. 468-472.

พ.ศ. 2561 วิไลลักษณ์ กล่อมพงษ์. (2561). ผลของข้าวเหนียวดำสายพันธุ์พื้นบ้านจังหวัดพัทลุงต่อคุณภาพของข้าวหมากในระหว่างกระบวนการหมัก**.** วารสารมหาวิทยาลัยทักษิณ. 21(3), 43-50.

พ.ศ. 2562 วิไลลักษณ์ กล่อมพงษ์. (2562). ผลของไคโตซานจากเปลือกกุ้งต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของเนื้อปลากะพงขาวระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ. วารสารมหาวิทยาลัยทักษิณ. 22(1), 53-62.

พ.ศ. 2563 Klompong, V., Bupphakit, N. and Chumdang, S. (2020). Effect of drying and frying on quality of Liang vegetable. International Journal of Health and Life-Sciences. 6(1): 46-54.

พ.ศ. 2567 สุนทรี ทองสม, กุสุมาลย์ น้อยผา, อมรรัตน์ ถนนแก้ว, วิไลลักษณ์ กล่อมพงษ์. (2567). “คุณภาพและฤทธิ์ต้านแบคทีเรียของสบู่กระดาษที่มีส่วนผสมจากน้ำมันหอมระเหยว่านสาวหลง,” วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 32(2).

การฝึกอบรม ประชุม และสัมมนาทางวิชาการ

1. Hazard Analysis, Critical Control Point (HACCP) for Food Industry. In-house Training โดยสมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร แห่งประเทศไทย (FoSTAT) พ.ศ. 2554
2. Food law and regulations โดยสมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร แห่งประเทศไทย (FoSTAT) พ.ศ. 2555
3. การใช้ Texture analyzers พ.ศ. 2555
4. Quality Assurance for Agro-Industry โดยสมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร แห่งประเทศไทย (FoSTAT) พ.ศ. 2556
5. Good Manufacturing Practice (GMP) for Food Production โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา พ.ศ. 2556
6. FI Network Strategic Roadmap โดย Food Innopolis พ.ศ. 2564

นำเสนอผลงานวิจัยในระดับชาติ/ นานาชาติ

พ.ศ. 2549 Klompong, V., Benjakul, S., Kantachote, D. and Shahidi, F. 2006. Antioxidative activity and functional properties of protein hydrolysate of yellow stripe trevally (*Selaroides leptolepis*) as influenced by the degree

of hydrolysis and enzyme type. IUFoST 13th World Congress of Food Science and Technology, Nantes, France.

พ.ศ. 2549 Klompong, V., Benjakul, S., Kantachote, D., Hayes, K.D. and Shahidi, F. 2006. Comparative study on antioxidative activity of yellow stripe trevally protein hydrolysate produced from Alcalase and Flavourzyme. 2006 EFFoST Annual Meeting/Total Food 2006, Sustainability of the Agri-Food Chain, The Hague, Netherlands.

พ.ศ. 2550 Klompong, V., Benjakul, S., Hayes, K.D. and Shahidi, F. 2007. Characterization of antioxidative peptides from protein hydrolysate of yellow stripe trevally (*Selaroides leptolepis*). 7th International Food Data Conference, Food Composition and Biodiversity, Sao Paulo, Brazil.

พ.ศ. 2551 Klompong, V., Benjakul, S., Shahidi, F. and Hayes, K.D. 2008. Amino acid composition, prevention of DNA damage and characteristic of antioxidative peptides from protein hydrolysates from yellow stripe trevally (*Selaroides leptolepis*). IFT08 Annual Meeting+Food Expo, New Orleans, LA, USA.

พ.ศ. 2552 Klompong, V., Benjakul, S., Kantachote, D. and Shahidi, F. 2009. Storage stability of protein hydrolysate from yellow stripe trevally (*Selaroides leptolepis*). 11th ASEAN Food Conference 2009, October 21-23, 2009. The Rizqun International Hotel, Bandar Seri Begawan, Brunei Darussalam.

พ.ศ. 2553 Klompong, V., Kongseng, J. and Rammakon, S. 2010 Antioxidant activities of phenolic compounds from pumpkin seeds. Food Innovation Asia Conference 2010: “Indigenous Food Research and Development to Global Market” 12th Agro-Industry Conference, June 17-18, 2010. BITEC International Trade and Exhibition Centre, Bangkok, Thailand.

พ.ศ. 2553 Klompong, V., Juntachote, T., Thanonkaew, A. and Benjakul, S. 2010. Compositions, functional properties and antioxidative activity of Sangyod rice brans. IUFoST 15th World Congress of Food Science and Technology, August 22-26, 2010. Cape Town International Convention Centre, Capetown, South Africa.

พ.ศ. 2553 Klompong, V., Darakai, W., Mayachiaw, R., Somprom, S. and Benjakul, S. 2010. Antioxidative and antimicrobial activities of extracts from Thailand indigenous beans. ISNFF 2010 Annual Conference Nutraceuticals, Functional Foods, and Dietary Supplements: Science, Methodologies, and Applications, October 11-15, 2010. Inna Grand Bali Beach Hotel, Sanur, Bali, Indonesia.

พ.ศ. 2554 Klompong, V., Mingmolee, M., Bintaleb, F. and Benjakul, S. 2011. Antioxidative activity of protein hydrolysates from Bambarra groundnut (*Voandzeia subterranea*). Food Innovation: Key to Innovative Economy.

12th Asean Food Conference, June 16-18, 2011. BITEC International Trade and Exhibition Centre, Bangkok, Thailand.

พ.ศ. 2554 Klompong, V. and Benjakul, S. 2011. Antioxidative activities of the extracts from Thailand indigenous rice by-products. World Conference on Oilseeds Processing, Fat and Oil Processing, Biofuels and Applications, June 21-23, 2011. Hilton Izmir, Izmir, Turkey.

พ.ศ. 2554 Klompong, V., Khunram, T., Sukonsunthorn, P. and Benjakul, S. 2011. Antimicrobial activities of Thailand indigenous rice husk and bran extracts. Nutraceutical, Functional Foods, and Dietary Supplements: Science, Methodologies and Applications, November 14-17, 2011. Royton Sapporo Hotel, Sapporo, Japan.

พ.ศ. 2554 Klompong, V., Sriraksa, S., Madleeyan, N. and Benjakul, S. 2011. Functional properties of soy protein hydrolysates. Nutraceutical, Functional Foods, and Dietary Supplements: Science, Methodologies and Applications, November 14-17, 2011. Royton Sapporo Hotel, Sapporo, Japan.

พ.ศ. 2555 Klompong, V., Buasom, P. and Tonngan, C. 2012. Antioxidative activity of protein hydrolysate from soybean. ICFSN. April 2-4, 2012. Universiti Malaysia Sabah, Kota Kinabalu, Sabah, Malaysia.

พ.ศ. 2555 Chedo, M., Seng, N. and Klompong, V. 2012. Antimicrobial activity of chitosan on quality of Giant Perch (*Lates calcarifer*) meat during cold storage. Food Innovation Asia Conference: Green and Sustainable Food Technology for All. June 14-16, 2012. BITEC International Trade and Exhibition Centre, Bangkok, Thailand.

พ.ศ. 2555 Jantad, S., Hayeeteh, R., Klompong, V. 2012. Antioxidative activity of protein hydrolysate from Sangyod broken rice (*Oryza sativa* L.). Food Innovation Asia Conference: Green and Sustainable Food Technology for All. June 14-16, 2012. BITEC International Trade and Exhibition Centre, Bangkok, Thailand.

พ.ศ. 2555 Klompong, V., Kongsee, N. and Mardsoh, S. 2012. Qualities of Orange Juice Supplemented with Peanut Protein Hydrolysate and Calcium. Food Innovation Asia Conference: Green and Sustainable Food Technology for All. June 14-16, 2012. BITEC International Trade and Exhibition Centre, Bangkok, Thailand.

พ.ศ. 2555 Klompong, V., Yomyai, P. and Kheawjinda, S. 2012. Functional properties of peanut protein hydrolysates. Food Innovation Asia Conference: Green and Sustainable Food Technology for All. June 14-16, 2012. BITEC International Trade and Exhibition Centre, Bangkok, Thailand.

พ.ศ. 2555 Klompong, V. and Benjakul, S. 2012. Antioxidative Activity of the Extracts from Bambarra Groundnut *(Voandzeia subterranean*) Skin and Husk.

Functional Foods, Nutraceuticals, Natural Health Products and Dietary Supplements. December 1-6, 2012. Courtyard King Kamehameha's Kona Beach Hotel Kailua-Kona, Hawaii, USA.

พ.ศ. 2555 Klompong, V., Kareng, A. and Yaena, P. 2012. Functional Properties of Protein Hydrolysates from Thailand Sangyod Rice (*Oryza sativa* L.) Bran. Functional Foods, Nutraceuticals, Natural Health Products and Dietary Supplements. December 1-6, 2012. Courtyard King Kamehameha's Kona Beach Hotel Kailua-Kona, Hawaii, USA.

พ.ศ. 2556 Klompong, V., Kaewkwanpet, P. and Chumanee, S. 2013. Effect of chitosan and modified atmosphere packaging on quality changes of giant perch (*Lates calcarifer*) meat during cold storage. LSBE2013. March 15-17, Toshi Center Hotel. Tokyo, Japan.

พ.ศ. 2556 Klompong, V. and Benjakul, S. 2013. Antioxidative and antimicrobial activities of the extracts from Bambarra groundnut (*Voandzeia subterranea*) seed coat. The 13th TRF-CHE Annual Congress 2013, October 16-18, 2013. The Regent Cha-am Beach Resort, Petchaburi, Thailand.

พ.ศ. 2557 Klompong, V., Sothorn, A. and D-ning, S. 2014. Antioxidative activity of chitosan on quality of giant perch (Lates calcarifer) meat during cold storage. The 16th Food Innovation asia conference 2014, June 12 -13, 2014. BITEC International Trade and Exhibition Centre, Bangkok, Thailand.

พ.ศ. 2557 Klompong, V., Subunrat, P. and Sukkrabin, M. 2014. Antioxidative activity and stability of protein isolate and hydrolysate from Bambara groundnut. The 16th Food Innovation Asia conference 2014, June 12 -13, 2014. BITEC International Trade and Exhibition Centre, Bangkok, Thailand.

พ.ศ. 2557 Klompong, V. and Ragpeer, S. 2014. Antimicrobial activity of the extract from Bambara groundnut seed coat against spoilage bacteria. The 16th Food Innovation Asia conference 2014, June 12 -13, 2014. BITEC International Trade and Exhibition Centre, Bangkok, Thailand.

พ.ศ. 2557 Klompong, V., Aiadthongmai, L. and Kaewniramit, T. 2014. Functional properties of protein hydrolysates from Thailand sangyod broken rice (*Oryza Sativa* L.). Fourth International Conference on Food Studies, October 20-21, 2014. Monash University, Prato Centre, Prato, Italy.

พ.ศ. 2558 พรพิมล มะยะเฉียว วิไลลักษณ์ กล่อมพงษ์ และสำเริง แซ่ตัน. 2558. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเพื่อสุขภาพจากข้าวมีสีและวัสดุเศษเหลือ. การสัมมนาเสนอผลงานวิจัยมุ่งเป้าที่ตอบสนองความต้องการพัฒนาประเทศโดยเร่งด่วน เรื่องข้าว ปีงบประมาณ 2556. 27 เมษายน 2558. โรงแรมมิราเคิลแกรนด์ คอนเวนชั่น กรุงเทพฯ. หน้า 73-74.

พ.ศ. 2559 Klompong, V., Sudwun, A. and Konghaphet, S. 2016. Antioxidative activity of protein hydrolysates from Sangyod rice (*Oryza Sativa* L.) bran. The IRES

International Conference, May 12, 2016. Holiday Inn, London, United Kingdom.

หนังสือ

1. เอกสารประกอบการสอน วิชาความปลอดภัยอาหาร 1

การศึกษาดูงาน

1. โรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์รังนก ประเทศมาเลเซีย พ.ศ.2557
2. โรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์ใบชา ประเทศมาเลเซีย พ.ศ. 2557
3. บริษัทนทีชัย จำกัด จังหวัดสุราษฎร์ธานี พ.ศ. 2558 2559
4. โรงงานผลิตน้ำนมข้าวโพด และศูนย์วิจัยข้าวโพดและข้าวฟ่างแห่งชาติ จังหวัดนครราชสีมา พ.ศ. 2558 2559
5. บริษัทอายิโนะโมะโต๊ะ (ประเทศไทย) จำกัด (ผงปรุงรสรสดี กาแฟเบอร์ดี กุ๊กดู) อำเภอหนองแค จังหวัดสระบุรี พ.ศ. 2558
6. บริษัทซีพีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน) อ.โชคชัย จ.นครราชสีมา พ.ศ. 2558 2559
7. บริษัทองค์การส่งเสริมกิจการโคนมแห่งประเทศไทย (อ.ส.ค.) จังหวัดสระบุรี พ.ศ. 2558
8. บริษัทอายิโนะโมะโต๊ะ (ประเทศไทย) จำกัด (L-lysine) อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี พ.ศ. 2558
9. บริษัทองค์การส่งเสริมกิจการโคนมแห่งประเทศไทย (อ.ส.ค.) จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ พ.ศ. 2559
10. ศูนย์ฉายรังสี สถาบันเทคโนโลยีนิวเคลียร์แห่งชาติ (องค์การมหาชน) อ.คลองหลวง จ.ปทุมธานี พ.ศ. 2559

Curriculum Vitae

Personal Details:

Name	Vilailak Klompong
Telephone /Fax	074-609618 ext 3342
E-mail	vilailak@tsu.ac.th
Location	Thaksin University

Degree:

Ph.D (Food technology) Prince of Songkla University and Purdue University, USA (Consortium)

M.S (Food technology) Prince of Songkla University

B.S (Microbiology) Prince of Songkla University

Field of interests:

Food quality, Food safety, Fermentation

Scholarship obtained:

Ph.D. Student Research Scholarship by Consortium, Thailand.

Awards:

Excellent Research 2016, Thaksin University

Excellent Thesis 2009, Prince of Songkla University

Research:

1. Properties of Sangyod Rice Bran and Sangyod Rice Bran Oil, 2009
2. Antiradical and Antimicrobial Activities of Extracts from Husks and Brans of Phatthalung Indigenous Rices, 2011
3. Antioxidative Activity and Functional Properties of Protein Hydrolysates from Bambarra Groundnut, Soybean and Peanut Cultivated in Phatthalung Province, 2011
4. Properties of Extracts from Bambara Groundnut *(Voandzeia subterranean*, 2011
5. Effect of Chitosan from *Shrimp Shell* on Quality Changes of Giant Perch (*Lates calcarifer*) during Cold Storage, 2012
6. Bioactive Peptides from Sangyod Broken Rice and Sangyod Rice Bran and theirs Applications, 2013
7. หัวหน้าแผนงานวิจัย เรื่อง การต่อยอดและสร้างนวัตกรรมแบบมีส่วนร่วมให้กับโครงการ 1 ตำบล 1 นวัตกรรมเกษตร พ.ศ. 2561
8. หัวหน้าโครงการวิจัย เรื่อง การยืดอายุการเก็บรักษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์และรูปแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับหน่อไม้ไผ่อบแห้ง พ.ศ. 2561
9. หัวหน้าโครงการวิจัย เรื่อง การยืดอายุการเก็บรักษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงสำเร็จรูปชนิดผงและก้อน พ.ศ. 2561

Publications:

1. Klompong, V., Benjakul, S., Kantachote, D. and Shahidi, F. 2007. Antioxidative activity and functional properties of protein hydrolysate of yellow stripe trevally (Selaroides leptolepis) as influenced by the degree of hydrolysis and enzyme type. Food Chem. 102: 1317-1327.
2. Klompong, V., Benjakul, S., Kantachote, D., Hayes, K.D. and Shahidi, F. 2008. Comparative study on antioxidative activity of yellow stripe trevally protein hydrolysate produced from Alcalase and Flavourzyme. Int. J. Food Sci. Technol. 43: 1019-1026.
3. Klompong, V., Benjakul, S., Yachai, M., Visessanguan, W., Shahidi, F. and Hayes, K.D. 2009. Amino acid composition and antioxidative peptides from protein hydrolysates of yellow stripe trevally (Selaroides leptolepis). J. Food Sci. 74 (2): 126-133.
4. Klompong, V., Benjakul, S., Kantachote, D. and Shahidi, F. 2009. Characteristics and use of yellow stripe trevally hydrolysate as culture media. J. Food Sci. 74 (6): 219-225.

5. Klompong, V., Benjakul, S., Kantachote, D. and Shahidi, F. 2012. Use of protein hydrolysate from yellow stripe trevally (Selaroides leptolepis) as microbial media. Food Bioprocess Technol. 5 (4): 1317-1327.
6. Klompong, V., Benjakul, S., Kantachote, D. and Shahidi, F. 2012. Storage stability of protein hydrolysate from yellow stripe trevally (Selaroides leptolepis) used as microbial medium. Inter. J. Food Prop. 15 (5): 1042-1053.
7. Klompong, V. and Benjakul, S. 2015. Antioxidative and antimicrobial activities of the extracts from the seed coat of Bambara groundnut (Voandzeia subterranea). RSC Advances. 5: 9973-9985.
8. Klompong, V., (2018). Quality, phenolic compound and antioxidant activity of wines from Sangyod rice grain, paddy and husk during fermentation. Malaysian Journal of Fundamental and Applied Sciences. 468-472.
9. วิไลลักษณ์ กล่อมพงษ์. (2561). ผลของข้าวเหนียวดำสายพันธุ์พื้นบ้านจังหวัดพัทลุงต่อคุณภาพของข้าวหมากในระหว่างกระบวนการหมัก. วารสารมหาวิทยาลัยทักษิณ. 21(3), 43-50.
10. วิไลลักษณ์ กล่อมพงษ์. (2562). ผลของไคโตซานจากเปลือกกุ้งต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของเนื้อปลากะพงขาวระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ. วารสารมหาวิทยาลัยทักษิณ. 22(1), 53-62.
11. Klompong, V., Bupphakit, N. and Chumdang, S. (2020). Effect of drying and frying on quality of Liang vegetable. International Journal of Health and Life-Sciences. 6(1): 46-54.

Proceedings:

1. Klompong, V., Benjakul, S., Kantachote, D. and Shahidi, F. 2006. Antioxidative activity and functional properties of protein hydrolysate of yellow stripe trevally (Selaroides leptolepis) as influenced by the degree of hydrolysis and enzyme type. IUFoST 13th World Congress of Food Science and Technology, Nantes, France.
2. Klompong, V., Benjakul, S., Kantachote, D., Hayes, K.D. and Shahidi, F. 2006. Comparative study on antioxidative activity of yellow stripe trevally protein hydrolysate produced from Alcalase and Flavourzyme. 2006 EFFoST Annual Meeting/Total Food 2006, Sustainability of the Agri-Food Chain, The Hague, Netherlands.
3. Klompong, V., Benjakul, S., Hayes, K.D. and Shahidi, F. 2007. Characterization of antioxidative peptides from protein hydrolysate of yellow stripe trevally (Selaroides leptolepis). 7th International Food Data Conference, Food Composition and Biodiversity, Sao Paulo, Brazil.
4. Klompong, V., Benjakul, S., Shahidi, F. and Hayes, K.D. 2008. Amino acid composition, prevention of DNA damage and characteristic of antioxidative peptides from protein hydrolysates from yellow stripe trevally (Selaroides leptolepis). IFT08 Annual Meeting+Food Expo, New Orleans, LA, USA.
5. Klompong, V., Benjakul, S., Kantachote, D. and Shahidi, F. 2009. Storage stability of protein hydrolysate from yellow stripe trevally (Selaroides leptolepis). 11th ASEAN

Food Conference 2009, October 21-23, 2009. The Rizqun International Hotel, Bandar Seri Begawan, Brunei Darussalam.

6. Klompong, V., Kongseng, J. and Rammakon, S. 2010 Antioxidant activities of phenolic compounds from pumpkin seeds. Food Innovation Asia Conference 2010: "Indigenous Food Research and Development to Global Market" 12th Agro-Industry Conference, June 17-18, 2010. BITEC International Trade and Exhibition Centre, Bangkok, Thailand.
7. Klompong, V., Juntachote, T., Thanonkaew, A. and Benjakul, S. 2010. Compositions, functional properties and antioxidative activity of Sangyod rice brans. IUFoST 15th World Congress of Food Science and Technology, August 22-26, 2010. Cape Town International Convention Centre, Capetown, South Africa.
8. Klompong, V., Darakai, W., Mayachiaw, R., Somprom, S. and Benjakul, S. 2010. Antioxidative and antimicrobial activities of extracts from Thailand indigenous beans. ISNFF 2010 Annual Conference Nutraceuticals, Functional Foods, and Dietary Supplements: Science, Methodologies, and Applications, October 11-15, 2010. Inna Grand Bali Beach Hotel, Sanur, Bali, Indonesia.
9. Klompong, V., Mingmolee, M., Bintaleb, F. and Benjakul, S. 2011. Antioxidative activity of protein hydrolysates from Bambarra groundnut (Voandzeia subterranea). Food Innovation: Key to Innovative Economy. 12th Asean Food Conference, June 16-18, 2011. BITEC International Trade and Exhibition Centre, Bangkok, Thailand.
10. Klompong, V. and Benjakul, S. 2011. Antioxidative activities of the extracts from Thailand indigenous rice by-products. World Conference on Oilseeds Processing, Fat and Oil Processing, Biofuels and Applications, June 21-23, 2011. Hilton Izmir, Izmir, Turkey.
11. Klompong, V., Khunram, T., Sukonsunthorn, P. and Benjakul, S. 2011. Antimicrobial activities of Thailand indigenous rice husk and bran extracts. Nutraceutical, Functional Foods, and Dietary Supplements: Science, Methodologies and Applications, November 14-17, 2011. Royton Sapporo Hotel, Sapporo, Japan.
12. Klompong, V., Sriraksa, S., Madleeyan, N. and Benjakul, S. 2011. Functional properties of soy protein hydrolysates. Nutraceutical, Functional Foods, and Dietary Supplements: Science, Methodologies and Applications, November 14-17, 2011. Royton Sapporo Hotel, Sapporo, Japan.
13. Klompong, V., Buasom, P. and Tonngan, C. 2012. Antioxidative activity of protein hydrolysate from soybean. ICFSN. April 2-4, 2012. Universiti Malaysia Sabah, Kota Kinabalu, Sabah, Malaysia.
14. Chedo, M., Seng, N. and Klompong, V. 2012. Antimicrobial activity of chitosan on quality of Giant Perch (Lates calcarifer) meat during cold storage. Food Innovation Asia Conference: Green and Sustainable Food Technology for All. 14-16 June 2012. BITEC International Trade and Exhibition Centre, Bangkok, Thailand.

15. Jantad, S., Hayeeteh, R., Klompong, V. 2012. Antioxidative activity of protein hydrolysate from Sangyod broken rice (Oryza sativa L.). Food Innovation Asia Conference: Green and Sustainable Food Technology for All. 14-16 June 2012. BITEC International Trade and Exhibition Centre, Bangkok, Thailand.
16. Klompong, V., Kongsee, N. and Mardsoh, S. 2012. Qualities of Orange Juice Supplemented with Peanut Protein Hydrolysate and Calcium. Food Innovation Asia Conference: Green and Sustainable Food Technology for All. 14-16 June 2012. BITEC International Trade and Exhibition Centre, Bangkok, Thailand.
17. Klompong, V., Yomyai, P. and Kheawjinda, S. 2012. Functional properties of peanut protein hydrolysates. Food Innovation Asia Conference: Green and Sustainable Food Technology for All. 14-16 June 2012. BITEC International Trade and Exhibition Centre, Bangkok, Thailand.
18. Klompong, V. and Benjakul, S. 2012. Antioxidative Activity of the Extracts from Bambarra Groundnut (Voandzeia subterranean) Skin and Husk. Functional Foods, Nutraceuticals, Natural Health Products and Dietary Supplements. December 1-6, 2012. Courtyard King Kamehameha's Kona Beach Hotel Kailua-Kona, Hawaii, USA.
19. Klompong, V., Kareng, A. and Yaena, P. 2012. Functional Properties of Protein Hydrolysates from Thailand Sangyod Rice (Oryza sativa L.) Bran. Functional Foods, Nutraceuticals, Natural Health Products and Dietary Supplements. December 1-6, 2012. Courtyard King Kamehameha's Kona Beach Hotel Kailua-Kona, Hawaii, USA.
20. Klompong, V., Kaewkwanpet, P. and Chumanee, S. Effect of chitosan and modified atmosphere packaging on quality changes of giant perch (Lates calcarifer) meat during cold storage. LSBE2013. Toshi Center Hotel. Tokyo, Japan.
21. Klompong, V. and Benjakul, S. 2013. Antioxidative and antimicrobial activities of the extracts from Bambarra groundnut (Voandzeia subterranea) seed coat. The 13th TRF-CHE Annual Congress 2013, October 16-18, 2013. The Regent Cha-am Beach Resort, Petchaburi, Thailand.
22. Klompong, V., Sothorn, A. and D-ning, S. 2014. Antioxidative activity of chitosan on quality of giant perch (Lates calcarifer) meat during cold storage. The 16th Food Innovation asia conference 2014, June 12 -13, 2014. BITEC International Trade and Exhibition Centre, Bangkok, Thailand.
23. Klompong, V., Subunrat, P. and Sukkrabin, M. 2014. Antioxidative activity and stability of protein isolate and hydrolysate from Bambara groundnut. The 16th Food Innovation Asia conference 2014, June 12 -13, 2014. BITEC International Trade and Exhibition Centre, Bangkok, Thailand.
24. Klompong, V. and Ragpeer, S. 2014. Antimicrobial activity of the extract from Bambara groundnut seed coat against spoilage bacteria. The 16th Food Innovation Asia conference 2014, June 12 -13, 2014. BITEC International Trade and Exhibition Centre, Bangkok, Thailand.

25. Klompong, V., Aiadthongmai, L. and Kaewniramit, T. 2014. Functional Properties of Protein Hydrolysates from Thailand Sangyod Broken Rice (Oryza Sativa L.). Fourth International Conference on Food Studies, October 20-21, 2014. Monash University, Prato Centre, Prato, Italy.
26. พรพิมล มะยะเฉียว วิไลลักษณ์ กล่อมพงษ์ และสำเริง แช่ตัน. 2558. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเพื่อสุขภาพจากข้าวมีสีและวัสดุเศษเหลือ. การสัมมนาเสนอผลงานวิจัยมุ่งเป้าที่ตอบสนองความต้องการพัฒนาประเทศโดยเร่งด่วน เรื่องข้าวปีงบประมาณ 2556. 27 เมษายน 2558. โรงแรมมิราเคิลแกรนด์ คอนเวนชั่น กรุงเทพฯ. หน้า 73-74.
27. Klompong, V., Sudwun, A. and Konghaphet, S. 2016. Antioxidative activity of protein hydrolysates from Sangyod rice (*Oryza Sativa* L.) bran. The IRES International Conference, May 12, 2016. Holiday Inn, London, United Kingdom.

Training experiences:

1. Hazard Analysis, Critical Control Point (HACCP) for Food Industry. In-house Training by FoSTAT, 2011
2. Food law and regulations by FoSTAT, 2012
3. Texture analyzers, 2012
4. Quality Assurance for Agro-Industry by FoSTAT, 2013
5. Good Manufacturing Practice (GMP) for Food Production by FDA Thailand, 2013
6. FI Network Strategic Roadmap by Food Innopolis, 2021