



## Curriculum Vitae

Institute of Nutrition, Mahidol University (INMU)  
999 Phutthamonthon 4 Rd., Salaya, Phutthamonthon



ชื่อ – นามสกุล น.ส.อมรรัตน์ เอื้อสลุง

Name Miss Amornrat Aursalung

Email Address: amornrat.aur@mahidol.ac.th

➤ ตำแหน่งปัจจุบัน (Current position): ผู้ช่วยวิจัย

➤ การศึกษา (Education)

ปี	
2009	ปริญญาตรี สาขาเคมี มหาวิทยาลัยรามคำแหง
2016	ปริญญาโท สาขาวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยศิลปากร

➤ งานวิจัยที่สนใจและมีความเชี่ยวชาญ (Research Interest and Expertise)

1	Nutrient and Food chemistry analysis (sample preparation, total dietary fiber, soluble fiber, insoluble fiber, bomb calorimeter)
2	Nutrition labeling

➤ ประสบการณ์ในการทำวิจัย (Research Experiences)

ปี	
2014-2015	ผลกระทบของคุณภาพใบและวิธีการสกัดต่อคุณภาพและคุณค่าทางโภชนาการของเจลจากใบเครือหมาน้อย ( <i>Cyclea barbata</i> Miers) (ผู้ช่วยวิจัย, ทุนมหาวิทยาลัยมหิดล)
2016-2017	การศึกษาคุณค่าทางโภชนาการของผลมะมุด ( <i>Mangifera foetida</i> Lour.): ผลไม้พื้นบ้าน จากจังหวัดสุราษฎร์ธานี (ผู้ช่วยวิจัย, ทุนส่วนตัว)
2017-2018	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักผงปรุงรสโรยข้าว (furikake) เพื่อสุขภาพ (ผู้ร่วมวิจัย, ทุน สกว.)
2018-2020	การศึกษาผลของไซลิทอลต่อการต้านมะเร็งในหนูทดลองที่ปลูกถ่ายเนื้อเยื่อมะเร็งช่องปาก (ผู้ช่วยวิจัย, ทุน สกว.)
2018-2019	การศึกษาอายุการเก็บรักษาและผลของกระบวนการผลิตต่อผลิตภัณฑ์ผักผงปรุงรสโรยข้าว (พริกาคะ) เพื่อสุขภาพ (ผู้ร่วมวิจัย, ทุน สกว.)
2018-2019	การประเมินฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของผลิตภัณฑ์ผักผงปรุงรสโรยข้าวรสต้มยำในเซลล์มะเร็งตับมนุษย์ (HepG2) (ผู้ร่วมวิจัย, ทุน สกว.)



# Curriculum Vitae

Institute of Nutrition, Mahidol University (INMU)  
999 Phutthamonthon 4 Rd., Salaya, Phutthamonthon



2018-2019	ประโยชน์เชิงสุขภาพ และสภาวะการเก็บรักษาของน้อยหน้าเครือ (ผู้ร่วมวิจัย, ทุน วช.)
2019-2020	การศึกษาลักษณะเฉพาะและสมบัติเชิงสุขภาพของทุเรียนปรับปรุงสายพันธุ์เปรียบเทียบกับพันธุ์เศรษฐกิจและพันธุ์ต่างประเทศเพื่อการต่อยอดเชิงพาณิชย์ (ผู้ร่วมวิจัย, ทุน สวก.)
2019-2020	คุณค่าทางโภชนาการ และสมบัติเชิงสุขภาพของผักอีหนูน 4 สายต้นจากพื้นที่ศูนย์อนุรักษ์พันธุ์กรรมพีชอันเนื่องมาจากพระราชดำริ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี (อพ.สธ.) คลองไผ่ (ผู้ร่วมวิจัย, ทุน วช.)
2020-2021	โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพจากอินทผลัมสดเพื่อการสร้างมูลค่าและการใช้ ประโยชน์เชิงพาณิชย์ (ผู้ช่วยวิจัย, ทุน วช.)
2020-2021	การประเมินลักษณะประจำพันธุ์และพฤษเคมี (Phaseolamin) ในถั่วสกุล Phaseolus ที่อนุรักษ์ในธนาคารเชื้อพันธุ์พืช (ผู้ร่วมวิจัย, กรมวิชาการเกษตร)
2020-2021	พฤติกรรมกรบรีโกลและภาวะซึมเศร้าของนักศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยมหิดล ในช่วงสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) (ผู้ช่วยวิจัย, ทุนส่วนตัว)
2021-2022	การจัดทำมาตรฐานสมุนไพรและฤทธิ์ทางชีวภาพของสารสกัดบัวหลวงเพื่อการประยุกต์ใช้เป็นสารอาหารเชิงหน้าที่ในอาหาร (ผู้ร่วมวิจัย, ทุน สวก.)
2021-2022	การพัฒนาไขมันจากเมล็ดมะกิงเพื่อใช้ในการทำนาโนอิมัลชัน และการผลิตโปรตีนไฮโดรไลเสตจากกากที่เหลือ (ผู้ร่วมวิจัย, ทุน อพ.สธ. มหิดล)

## ➤ การฝึกอบรม (Trainings)

ปี	
2014	อบรมหลักสูตร Assessor training course
2014	การวิเคราะห์แร่ธาตุด้วยเครื่อง Graphite furnace AAS
2015	การประมาณค่าความไม่แน่นอนของการวัดทางจุลชีววิทยา
2015	ฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการด้านความปลอดภัยในการใช้ห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์ และการใช้อุปกรณ์ป้องกันภัยส่วนบุคคล
2015	Workshop on "Handling and Basic Techniques in Mice" by the Laboratory Animal Science Unit, Faculty of Tropical Medicine, Mahidol University
2015	การใช้ฉลากโภชนาการของสหรัฐอเมริกาและฉลากไทย ฉบับใหม่
2016	Pipette Clinic – Basic Applications and Maintenance



## Curriculum Vitae

Institute of Nutrition, Mahidol University (INMU)  
999 Phutthamonthon 4 Rd., Salaya, Phutthamonthon



2017	Workshop on Chemistry and Chemical Biology Laboratory Safety
2018	ข้อกำหนดตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017
2019	การพิจารณาและการจัดทำฉลากโภชนาการไทย
2020	การทบทวนข้อมูลในรายงานการสอบเทียบเครื่องมือ และการประเมินค่าความไม่แน่นอนของวิธีทดสอบทางเคมี
2020	การตรวจติดตามและการเขียนรายงานผลการตรวจคุณภาพภายในห้องปฏิบัติการ ตามข้อกำหนดมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

### ➤ การเผยแพร่ผลงาน (Publications)

#### ○ ระดับชาติ (National)

1	Kaewsriro P, On-Nom N, Suttisansanee U, Winuprasith T, Chamchan R, Sriden N, <b>Aursalung A</b> and Sahasakul Y. Development of healthy Tom Yum flavored rice seasoning (Furikake) from vegetable powder. <i>Agricultural Sci J.</i> 2018; 49(2)(Suppl.): 165-168.
---	--

#### ○ ระดับนานาชาติ (International)

1	Sritalahareuthai V, <b>Aursalung A</b> , On-nom N, Temviriyankul P, Charoenkiatkul S and Suttisansanee U. Nutritional composition of conserved <i>Kadsura</i> spp. plants in Northern Thailand. <i>Heliyon.</i> 2020. doi:10.1016/j.heliyon.2020.e04451
2	Chupeerach C, <b>Aursalung A</b> , Watcharachaisoponsiri T, Whanmek K, Thiyajai P, Yosphan K, Sritalahareuthai V, Sahasakul Y, Santivarangkna C and Suttisansanee U. The effect of steaming and fermentation on nutritive values, antioxidant activities, and inhibitory properties of tea leaves. <i>Foods.</i> 2021; 10(1): 117. Doi: 10.3390/foods10010117
3	Hinkaew J, <b>Aursalung A</b> , Sahasakul Y, Tangsuphoom N and Suttisansanee U. A comparison of nutritional and biochemical quality of date palm fruits obtained from different planting techniques. <i>Molecules.</i> 2021; 26(8): 2245. Doi: 10.3390/molecules26082245



## Curriculum Vitae

Institute of Nutrition, Mahidol University (INMU)  
999 Phutthamonthon 4 Rd., Salaya, Phutthamonthon



### ➤ การเผยแพร่ผลงาน (Proceeding/Presentation)

1	Sahasakul Y, <b>Aursalung A</b> and Thiyajai P. Nutrients of Horse Mango ( <i>Mangifera foetida</i> Lour.): an underutilized indigenous fruit from Surat Thani Province. The 10 <sup>th</sup> Thailand Congress of Nutrition 2016. Bangkok, Thailand. October 2016 (Poster presentation)
2	<b>Aursalung A</b> , Suttisansanee U and Sahasakul Y. Nutritive values, bioactive compounds and antioxidant activities of Krung-Ba-Dan ( <i>Cyclea barbata</i> Miers) leaves and gel. International Conference on Biomedical Sciences, Nakhon Si Thammarat, Thailand. March 2018 (Poster presentation)
3	Sahasakul Y, Angkhasirisap W, <b>Aursalung A</b> , Lam-ubol A, Sano D and Trachootham D. Effect of Xylitol against Oral Cancer Xenograft Model. TOAC 2019 The 18 <sup>th</sup> TRF-OHEC Annual Congress. January 2019 (Poster presentation)
4	<b>Aursalung A</b> , Thangsiri S and Suttisansanee U. The effect of streaming and fermented processes on nutritive values, total phenolic contents and antioxidant activities of fermented tea (Cha-Miang). International Conference on “16 <sup>th</sup> ASEAN Food Conference 2019”, Bali, Indonesia. October 2019 (Poster presentation)
5	Sritalahareuthai V, <b>Aursalung A</b> , On-nom N, Temviriyankul P and Suttisansanee U. Effect on nutritive values of different species of the conservative plants <i>Kadsura</i> spp. growing in Northern Thailand. International Conference on “16 <sup>th</sup> ASEAN Food Conference 2019”, Bali, Indonesia. October 2019 (Oral presentation)
6	Praengam K, Sahasakul Y, <b>Aursalung A</b> and Tuntipopipat S. Antioxidant Activity of Tom Yum Flavored Rice Seasoning Vegetable Powder in Human Hepatocellular Carcinoma Cell Line (HepG2). The 13 <sup>th</sup> Thailand Congress of Nutrition 2019. Bangkok, Thailand. October 2019 (Poster presentation)
7	Sritalahareuthai V, <b>Aursalung A</b> , On-nom N, Temviriyankul P and Suttisansanee U. Proximate composition analysis in different parts of <i>Kadsura coccinea</i> (Lem.) A.C. Sm. International Conference on Food and Applied Bioscience 2020, Chiang Mai, Thailand. February 2020 (Poster presentation)