



Curriculum Vitae

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



ชื่อ – นามสกุล นางสาวอนันทิตา แสงสุริยวงษ์
Name Miss Anantita Sangsuriyawong
Email Address : anantita.san@mahidol.ac.th

➤ ตำแหน่งปัจจุบัน (Current position) : นักปฏิบัติการวิจัย

➤ การศึกษา (Education)

ปี

2016 Master of Science (Fishery Products), Kasetsart University

2010 Bachelor of Science (Food Technology), Silpakorn University

➤ งานวิจัยที่สนใจและมีความเชี่ยวชาญ (Research Interest and Expertise)

- 1 Accelerated shelf-life testing of food product
- 2 Food product development
- 3 Bioavailability of carotenoid using cell-culture model
- 4 Food encapsulations

➤ ประสบการณ์ในการทำวิจัย (Research Experiences)

- 1 Product development of carrot jelly
- 2 Product development of basil seed gum instant beverage
- 3 Accelerated shelf-life evaluation: case study of Homnil rice-cookies, rice cracker
- 4 Product development of low sugar gummy jelly from vegetable powder
- 5 Product development of cracker
- 6 Encapsulation of astaxanthin derived from white shrimp shells in liposomes and absorption capacity by using cultured cell line technique

➤ การฝึกอบรม (Training)

ปี

2022 หลักสูตรคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคลสำหรับนักศึกษาและบุคลากร
มหาวิทยาลัยมหิดล (PDPA)

2021 Vacuum Freeze Dryer Model: LD-0.5 Machine Training

2021 สำนักงานสีเขียว (Green Office) สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล



Curriculum Vitae

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



-
- 2021 การตรวจติดตามคุณภาพภายในตามมาตรฐาน ISO 19011:2018
 - 2021 High Pressure Processing Machine Training
 - 2021 Internal Audit กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
 - 2020 การตรวจติดตามและการเขียนรายงานผลการตรวจคุณภาพภายในห้องปฏิบัติการ ตามข้อกำหนดมาตรฐาน ISO/IEC 17025 : 2017
 - 2020 โครงการติตอาวรุ้ให้นักวิจัยรุ่นใหม่ผ่าน Multi Mentoring System, มหาวิทยาลัยมหิดล
 - 2020 Requirements of ISO/IEC 17025:2017, Department of Science Service
 - 2019 Shelf life calculation of food products, Faculty of Agro-Industry, Kasetsart University
 - 2015 Basics to advanced in cell culture technique, Faculty of Science, Kasetsart University

➤ การเผยแพร่ผลงาน (Publications)

○ ระดับชาติ (National)

- 1 พรรรัตน์ สิ้นชัยพานิช นภััสสร เพ็ญสุระ อนันทิता แสงสุริยวงษ์ และ ศศพิณท์ ดิษนิล. 2565. การทดสอบอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารในสภาวะเร่งอุณหภูมิ. วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา: 27(3)
- 2 อนันทิता แสงสุริยวงษ์ มารุจ ลิ้มปะวัฒน์ ดาลัด ศิริวัน ภัสราภา แก้วเนิน และ วรณวิมล คล้ายประดิษฐ์. 2559. ผลของความเข้มข้นของฟอสโฟลิพิดและวิธีการปั่นผสมต่อสมบัติของสารสกัดแอสตาแซนธินที่กักเก็บในไลโปโซม. วารสารเกษตร: 32(3)

○ ระดับนานาชาติ (International)

- 1 Peasura, N., Sinchaipanit, P., **Sangsuriyawong, A.**, Sasapin, D. 2020. Effect of pumpkin on quality, nutritional and organoleptic properties of ice cream, *Agricultural and Natural Resources*, 54, 521-528.
- 2 **Sangsuriyawong, A.**, Limpawattana, M., Siriwan, D., Klaypradit, W. 2019. Properties and bioavailability assessment of shrimp astaxanthin loaded liposomes. *Food Science and Biotechnology*, 28(2), 529-537.
- 3 Kuedo, Z., **Sangsuriyawong, A.**, Klaypradit, W., Tipmanee, V., Chonpathompikunlert, P. 2016. Effect of astaxanthin from *Litopenaeus Vannamei* on carrageenan-induced edema and pain behavior in mice. *Molecules*, 21(3), 382.