



Curriculum Vitae

Institute of Nutrition, Mahidol University (INMU)
999 Phutthamonthon 4 Rd., Salaya, Phutthamonthon
Nakhon Pathom 73170, Thailand

Name: Nattapol Tangsuphoom
นัฐพล ตังสุภูมิ

E-mail Address: nattapol.tng@mahidol.ac.th

Current Position: Program Director, M.Sc. Program in Food Science for Nutrition (International Program), Institute of Nutrition, Mahidol University (2017-Present)
Assistant Professor of Food Science and Technology, Food and Nutrition Academic and Research Cluster, Institute of Nutrition, Mahidol University (2016-Present)

Education:

2008 Ph.D. (Food Science), Pennsylvania State University, U.S.A.
2002 M.Sc. (Food and Nutrition for Development), Mahidol University, Thailand
1999 B.Sc. (Hons.) (Food Technology), Chulalongkorn University, Thailand

Research Interest and Expertise:

1. Food product development for nutritional and medical purposes
2. Food colloids and emulsions, with specialization on coconut milk and dairy products
3. Quantification and analysis of food loss and food waste
4. Valorization of by-products and waste from food processing as functional food ingredients
5. Determination of *in vitro* digestibility and bioaccessibility of nutrients

Research Experiences:

Principal Investigator

2023-Present Development of UHT nutritious pudding from oversupplied domestically-produced fruits in Thailand (funded by SIG Combibloc Ltd. and Ampol Food Processing Ltd.)

2022-2023 Development of ready-to-eat blenderized formula using chicken egg as a major protein source (funded by Thanunwat Ltd.)

2021-2023 Development and production of isotonic jelly drink from coconut water (funded by National Research Council of Thailand)
Training activities to measure, monitor and reduce food waste in processing, distribution and in retail in micro-, small- and medium enterprises in Thailand and to document case studies (funded by FAO Headquarter)

2021-2022 Development of UHT chickpea milk (funded by Mamma Mate Ltd.)

2020-2022 Development of functional food products from date palm (*Phoenix dactylifera* L.) fruits for high-value addition and commercialization (funded by National Research Council of Thailand)

2020-2021 *In vitro* bioaccessibility of carnosine and anserine from chicken essence (funded by Brand's Suntory (Thailand) Ltd.)

2019-2020 Surveys of food waste in processing, distribution and retail in micro-, small- and medium enterprises (funded by FAO Headquarter)

2018-2020 Development of texture-modified, ready-to-eat snacks with high branched-chain amino acids for muscle wellbeing of the Thai elderly (funded by Agricultural Research Development Agency)
Improving the properties of protein extracted from sacha inchi (*Plukenetia volubilis*) press cake for applications in food product (funded by Thailand Research Fund)

2018-2019 Development of ready-to-feed enteral formula (funded by Heartmade Recipe Ltd.)

2017-2018 Development of functional beverages from enzymatic hydrolyzed milk (funded by Agricultural Research Development Agency)
Development of UHT coconut milk product with suitable emulsion stability for downstream supply chain (funded by National Science and Technology Development Agency)



Curriculum Vitae

Institute of Nutrition, Mahidol University (INMU)
999 Phutthamonthon 4 Rd., Salaya, Phutthamonthon
Nakhon Pathom 73170, Thailand

- 2016 Shelf life study of cold-pressed sacha inchi oil (funded by V Miracle Group Ltd.)
- 2015-2017 Nutritional utilization of sacha inchi (*Plukenetia volubilis* L.) oil cake (funded by Thailand Research Fund)
Development of food products fortified with resistant starch for reducing gestational diabetes mellitus risk in pregnant and lactating women in Thailand: dairy beverages (funded by Health Systems Research Institute)
- 2015-2016 Extraction of protein from Sacha Inchi (*Plukenetia volubilis* L.) oil cake (funded by Thai Rubber Land and Plantation Ltd.)
- 2013-2015 *In vitro* lipid digestibility of coconut milk: effects of processing, ingredients and cooking (funded by Thailand Research Fund)
Functional and *in vitro* bioactive properties of protein hydrolysate prepared from rice meal wasted from brown rice milk production and its application in cereal beverages (funded by Thailand Research Fund)
- 2011 Preparation and characterization of protein hydrolysate and peptide from rice meal wasted from brown rice milk production (funded by National Science and Technology Development Agency)
- 2009-2010 Preparation and characterization of rice meal protein concentrate from by-product of enzymatic extraction of brown rice milk (funded by National Science and Technology Development Agency)
Emulsifying properties of pectin extracted from Khrua-Ma-Noi (*Cyclea barbata* Miers) leaves and its applications in food products (funded by Mahidol University)
- 2008-2009 Development of low electrolyte beverage for kidney disease patients (funded by Mahidol University)

Training:

- 2023 Professional Researcher Empowerment Program (PREP Batch 6), Mahidol University
The 13th Training Course for Accomplishing Programme Assessment (Tier 1), ASEAN University Network Quality Assurance (AUN-QA)
- 2021 The 6th SAR Writing for Successful Programme Assessment Workshop, ASEAN University Network Quality Assurance (AUN-QA)
Professional Workshop on Improving Online Teaching and Learning for Academics, Mahidol-Macquarie Center for International Education, Mahidol University
- 2020 Mahidol University Executive Development Program (MU-EDP #19), Mahidol University
- 2019 International Course on Lost Harvest and Wasted Food, Centre for Development and Innovation, Wageningen University and Research, The Netherlands
- 2018 International Course on Governance and Food Safety in International Food Chain, Centre for Development and Innovation, Wageningen University and Research, The Netherlands
Train the Trainer: Digital Transformation for Food Industry, Digital Economy Promotion Agency and National Food Institute
- 2016 Emerging Leaders Network Program 2016, Institute of Food Technologists, U.S.A.
Talent Mobility Preparatory Program, Office of Higher Education Commission and Mahidol University
- 2012 Regional Training on Food and Micronutrient Intervention, Southeast Asian Ministers of Education Organization Regional Centre for Food and Nutrition, Indonesia
- 2007 ServSafe® Food Safety Training and ServSafe® Food Protection Manager Certificate, The National Restaurant Association Educational Foundation, U.S.A.
- 2006 Teaching with Technology Certificate, Information Technology Services and Graduate School, Pennsylvania State University, U.S.A.
Graduate School Teaching Certificate, Schreyer Institute for Teaching Excellence and Graduate School, Pennsylvania State University, U.S.A.



Publications:

International Level

1. Sukkasem K, Itharat A*, Thisayakorn K, **Tangsuphoom N**, Panthong S, Makchuchit S, Inprasit J, Prommee N, Khoenok W, Sriyam K, Pahusee D, Tasanarong A, Ooraikul B, Davies NM. Exploring in vitro and in vivo anti-inflammatory activities of the Thai traditional remedy Kheaw-Hom and its bioactive compound, ethyl p-methoxycinnamate, and ethnopharmacological analysis. *Journal of Ethnopharmacology*. 2024; 319: 117131.
2. Judprasong K, Chheng S, Chimkerd C, Jittinandana S, **Tangsuphoom N**, Sridonpai P*. Effect of ultraviolet irradiation on vitamin D in commonly consumed mushrooms in Thailand. *Foods*. 2023; 12(19): 3632.
3. Ngoc HN, Photi J, **Tangsuphoom N**, Kriengsinyos W*. Uptake of front-of-package nutrition labeling scheme after 5 years of adoption in Thailand: An analysis of new launched pre-packaged food and beverages products. *Nutrients*. 2023; 15(14): 3116.
4. Julai K, Sridonpai P, Ngampeerapong C, Tongdonpo K, Suttisansanee U, Kriengsinyos W, On-Nom N, **Tangsuphoom N***. Effects of extraction and evaporation methods on physico-chemical, functional, and nutritional properties of syrups from Barhi dates (*Phoenix dactylifera* L.). *Foods*. 2023; 12(6): 1268.
5. Saechio S, Akanitkul P, Thiyajai P, Jain S, **Tangsuphoom N**, Suphantharika M, Winuprasith T*. Astaxanthin-loaded pickering emulsions stabilized by nanofibrillated cellulose: Impact on emulsion characteristics, digestion behavior, and bioaccessibility. *Polymers*. 2023; 15(4): 901.
6. Sigdel R, Kriengsinyos W*, **Tangsuphoom N**, Prachansuwan A. Multi-level texture modified diets for elderly South-Asian population with oropharyngeal dysphagia based on home cooking. *Malaysian Journal of Medicine and Health Sciences* 2023; 19(Supp 1): 21-22.
7. Sopawong P, Warodomwichit D, Srichamnonng W, Methacanon P, **Tangsuphoom N***. Effect of physical and enzymatic modifications on composition, properties and in vitro starch digestibility of sacred lotus (*Nelumbo nucifera*) seed flour. *Foods*. 2022; 11(16): 2473.
8. Supasil R, Suttisansanee U, Santivarangkna S, **Tangsuphoom N**, Khemthong C, Chupeerach C, On-nom N*. Improvement of sourdough and bread qualities by fermented water of Asian pears and Assam tea leaves with co-cultures of *Lactiplantibacillus plantarum* and *Saccharomyces cerevisiae*. *Foods*. 2022; 11(14): 2071.
9. Petchoo J, Kaewchutima N, **Tangsuphoom N***. Nutritional quality of lunch meals and plate waste in school lunch programme in Southern Thailand. *Journal of Nutritional Science*. 2022; 11: e35.
10. Hinkaew J, Aursalung A, Sahasakul Y, **Tangsuphoom N**, Suttisansanee U*. A comparison of the nutritional and biochemical quality of date palm fruits obtained using different planting techniques. *Molecules*. 2021; 26(8): 2245.
11. Petchoo J, Jittinandana S, Tuntipopipat S, Ngampeerapong C, **Tangsuphoom N***. Effect of partial substitution of wheat flour with resistant starch on physicochemical, sensorial and nutritional properties of breadsticks. *International Journal of Food Science and Technology*. 2021; 56: 1750–1758.
12. Hinkaew J, Sahasakul Y, **Tangsuphoom N**, Suttisansanee U*. The effect of cultivar variation on total phenolic contents and antioxidant activities of date palm fruit (*Phoenix dactylifera* L.). *Current Research in Nutrition and Food Science*. 2020; 8(1): 155-163.
13. Saputri EM, **Tangsuphoom N***, Rojroongwasinkul N. Nutritional impact of plate waste in university canteens: an assessment at Mulawarman University, Indonesia. *Annals of Food and Nutrition Metabolism*. 2019; 75(Suppl 3): 197.
14. Petchoo J, **Tangsuphoom N***, Jittinandana S, Tuntipopipat S. Effect of resistant starch on physicochemical and nutritional qualities of Thai shortbread cookies. *Annals of Food and Nutrition Metabolism*. 2019; 75(Suppl 3): 158.
15. Maneerat N, **Tangsuphoom N***, Nitithamyong A. Effect of extraction condition on properties of pectin from banana peels and its function as fat replacer in salad cream. *Journal of Food Science and Technology*. 2017; 54(2): 386-397.



16. Ahmed T*, Choudhury N, Hossain MI, **Tangsuphoom N**, Islam MM, de Pee S, Steiger G, Fuli R, Sarkar SA, West KP Jr, Christian P. Development and acceptability testing of ready-to-use supplementary food made from locally available food ingredients in Bangladesh. *BMC Pediatrics*. 2014; 14: 164.
17. Mackaman P, **Tangsuphoom N***, Chavasit V. Effect of extraction condition on chemical and emulsifying properties of pectin extracted from *Cyclea barbata* Miers leaves. *International Food Research Journal*. 2014; 21(2): 799-806.
18. Ahmed T*, Choudhury N, Hossain MI, Islam MM, Schumacher B, de Pee S, **Tangsuphoom N**, Muiruri J, Fuli R, Parveen M, Sarker SA, West KP Jr, Christian P. Development and acceptability of locally developed ready-to-use complementary food supplements (RUCFS) in urban slum settings of Dhaka, Bangladesh. *Annals of Food and Nutrition Metabolism*. 2013; 63(Suppl 1): 582-582.
19. Karn SK, Chavasit V*, Kongkachuichai R, **Tangsuphoom N**. Shelf stability, sensory qualities and bioavailability of iron-fortified Nepalese curry powder. *Food and Nutrition Bulletin*. 2011; 32(1): 13-22.
20. Karn SK, **Tangsuphoom N**, Chavasit V*, Kongkachuichai R. Development of iron-fortified curry powder for Nepalese population. *Annals of Food and Nutrition Metabolism*. 2009; 55(Suppl 1): 629-630.
21. **Tangsuphoom N**, Coupland JN*. Effect of thermal treatments on the properties of coconut milk emulsions prepared with surface-active stabilizers. *Food Hydrocolloids*. 2009; 23(7): 1792-1800.
22. **Tangsuphoom N**, Coupland JN*. Effect of surface-active stabilizers on the surface properties of coconut milk emulsions. *Food Hydrocolloids*. 2009; 23(7): 1801-1809.
23. **Tangsuphoom N**, Coupland JN*. Effect of pH and ionic strength on the stability of coconut milk emulsions. *Journal of Food Science*. 2008; 73(6): E274-E280.
24. **Tangsuphoom N**, Coupland JN*. Effect of surface-active stabilizers on the microstructure and stability of coconut milk emulsions. *Food Hydrocolloids*. 2008; 22(7): 1233-1242.
25. **Tangsuphoom N**, Coupland JN*. Effect of heating and homogenization on the stability of coconut milk emulsions. *Journal of Food Science*. 2005; 70(8): E466-E470.

National Level

1. Praengam K, **Tangsuphoom N**, Winichagoon P, Tuntipopipat S*. Assessment of adverse effect of daily consumption amounts of resistant starch type 2 from maize fortified in chocolate-flavored milk on the GI tract in healthy Thai women of reproductive age: a pilot study. *Journal of Nutrition Association of Thailand*. 2023; 58(2): 26-43. (in Thai)
2. Ngampeerapong C*, Maneerat N, Sitkongden P, Saiyart R, **Tangsuphoom N**. Formulation of reduced-sugar, fiber-enriched Thai traditional sweet egg yolk cake 'Thong Ake'. *Food and Applied Bioscience Journal*. 2022; 10(1): 30-42.
3. Wibawa AI, Suttisansanee U, Jittinandana S, **Tangsuphoom N***. Antioxidative properties of essential spices in an Indonesian non-alcoholic beverage 'Bir Pletok'. *Journal of Food Science and Agricultural Technology*. 2019; 5(Special Issue): 200-206.
4. Pinthong S, Judprasong K*, **Tangsuphoom N**, Jittinandana S, Nakngamanong Y. Effect of different drying processes on physical properties and carotenoid content of Gac fruit (*Momordica cochinchinensis* Spreng.). *Journal of Food Science and Agricultural Technology*. 2019; 5(Special Issue): 61-70.
5. Tortrakun P, Judprasong K*, Jittinandana S, **Tangsuphoom N**. Physical property and antioxidant activity of spread product from Jerusalem artichoke (*Helianthus tuberosus* L.) tubers. *Walailak Procedia*. 2019; 2019(1): IC4IR.64.
6. Vanitcharoen S, **Tangsuphoom N***, Suttisansanee U, Santivarangkna C. Effect of protein hydrolysis on physical properties and antioxidant activities of cow's milk. *Journal of Food Science and Agricultural Technology*. 2018; 4(Special Issue): 105-110.
7. Dechapinan S, Judprasong K, On-nom N, **Tangsuphoom N***. Calcium from Pacific white shrimp (*Litopenaeus vannamei*) shells: Properties and function as fortificant in soy milk. *Food and Applied Bioscience Journal*. 2017; 5(3): 176-195.



- Zaw HMM, Kriengsinyos W*, Pachotikan C, **Tangsuphoom N**. Enteral tube feeding practices in people with neurological problems in Myanmar: a cross-sectional pilot study. *Journal of Health Research*. 2017; 31(4): 297-305.
- Phanyotha T, Srichamnong W, Santivarangkna C, **Tangsuphoom N**, Suttisansanee U*. Antiacetylcholinesterase activities from *Gynura procumbens* leaves extracted using response surface methodology. *Agricultural Science Journal*. 2014; 45(2)(Suppl.): 17-20.
- Phanyotha T, **Tangsuphoom N**, Santivarangkna C and Suttisansanee U. Optimization of extraction conditions for antioxidant activity from *Gynura procumbens* leaf using response surface methodology. *Agricultural Science Journal*. 2013; 44(2)(Suppl): 409-412.
- Chavasit V*, Watanapaisantrakul R, Tangsuphoom N. Functional food ingredients. *Journal of Nutrition Association of Thailand*. 2009; 44(2): 42-55. (in Thai)
- Chinprahast N*, **Tangsuphoom N**, Prairahong P, Duangrat V. Mixed vegetable and fruit high fiber jelly drink: Effects of carrot, pineapple and pumpkin proportions on physical, chemical and sensory characteristics. *Thai Journal of Agricultural Science*. 2002; 35(2): 213-222.

Books:

International Level

- Chavasit V, Kriengsinyos W, **Tangsuphoom N**, Photi J. Fast foods in transition and nutrition problems in Thailand. In: Sanford MG, editor. *Fast foods: consumption patterns, role of globalization and health effects*. Hauppauge, New York: Nova Science Publishers; 2014. ISBN: 978-1-63321-697-6.
- Bagchi K, Fardiaz D, **Tangsuphoom N**, Watanapaisantrakul R. *Regional Food Safety Strategy 2013-2017*. New Delhi: WHO Regional Office for South-East Asia; 2014.

National Level

- รัฐพล ตั้งสุภูมิ**, สืบพงษ์ กอวชิรพันธ์. หน่วยที่ 7 ชีวเคมีโภชนาการของวิตามิน. เอกสารการสอนชุดวิชา 71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ หน่วยที่ 6-10, สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. นนทบุรี: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช; 2563. 56 หน้า. ISBN: 978-616-16-2302-3.
- รัฐพล ตั้งสุภูมิ**, สืบพงษ์ กอวชิรพันธ์. หน่วยที่ 8 ชีวเคมีโภชนาการของแร่ธาตุ. เอกสารการสอนชุดวิชา 71316 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ หน่วยที่ 6-10, สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. นนทบุรี: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช; 2563. 51 หน้า. ISBN: 978-616-16-2302-3.
- รัฐพล ตั้งสุภูมิ**, ปพนวีณ์ สุทธิประสิทธิ์. หน่วยที่ 3 ลิพิด. เอกสารการสอนชุดวิชา 71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร หน่วยที่ 1-7, สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. นนทบุรี: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช; 2562. 55 หน้า. ISBN: 978-616-16-1979-4.
- รัฐพล ตั้งสุภูมิ**, วันทนีย์ เกรียงสินยศ, วิสิฐ จวะะสิต. หน่วยที่ 6 วิตามิน แร่ธาตุ และน้ำ. เอกสารการสอนชุดวิชา 71205 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร หน่วยที่ 1-7, สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. นนทบุรี: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช; 2562. 59 หน้า. ISBN: 978-616-16-1979-4.
- รัฐพล ตั้งสุภูมิ**, วชิระ จิระรัตน์รังษี. หน่วยที่ 15 การประยุกต์วิทยาศาสตร์พื้นฐานในงานอาหารและโภชนาการ. เอกสารการสอนชุดวิชา 71101 วิทยาศาสตร์พื้นฐานสำหรับงานอาหารและโภชนาการ หน่วยที่ 9-15, สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. นนทบุรี: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช; 2562. 47 หน้า. ISBN: 978-616-16-1946-6.
- ชนิพรรณ บุตรย์, **รัฐพล ตั้งสุภูมิ**. อาหารและโภชนาการสำหรับวัยทำงาน. ใน *สุรเกียรติ์ อาชานานภาพ บรรณาธิการ. อยากรสุขภาพดี ต้องมี 3 อ.: สำหรับวัยทำงาน. กรุงเทพฯ: มูลนิธิหมอชาวบ้าน; 2559. หน้า 2-24. ISBN: 978-616-92571-0-3.*
- ชนิพรรณ บุตรย์, **รัฐพล ตั้งสุภูมิ**. อาหารและโภชนาการสำหรับผู้บริโภควัยทำงานและหญิงวัยเจริญพันธุ์. ใน: คณะอนุกรรมการสังเคราะห์องค์ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการสำหรับผู้บริโภค ภายใต้การดำเนินงานของคณะกรรมการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อสร้างความเชื่อมโยงด้านอาหาร และโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดี (ชุดที่ 3) คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ, บรรณาธิการ. องค์ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการสำหรับทุกช่วงวัย. นนทบุรี: สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา; 2559. หน้า 67-82. ISBN: 978-974-244-374-0.



Curriculum Vitae

Institute of Nutrition, Mahidol University (INMU)
999 Phutthamonthon 4 Rd., Salaya, Phutthamonthon
Nakhon Pathom 73170, Thailand

8. วิสิฐ จະวะสิต, **นัฐพล ตั้งสุภูมิ**, จันทิมา โปธิ. คู่มือการควบคุมการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแข็งและน้ำบริโภคที่ผลิตจากตู้น้ำดื่มอัตโนมัติ. นนทบุรี: สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข; 2558.
9. วิสิฐ จະวะสิต, **นัฐพล ตั้งสุภูมิ**. หน่วยที่ 10 การวิจัยที่นำไปสู่การพัฒนางานด้านอาหารและโภชนาการ. เอกสารการสอนชุดวิชา 71416 ประสบการณ์วิชาชีพอาหาร โภชนาการ และการประยุกต์ หน่วยที่ 9-15, สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. นนทบุรี: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช; 2558. 29 หน้า. ISBN: 978-616-16-0759-3.
10. วิสิฐ จະวะสิต, **นัฐพล ตั้งสุภูมิ**. หน่วยที่ 8 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีของนม. เอกสารการสอนชุดวิชา 71203 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น หน่วยที่ 8-15, สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. นนทบุรี: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช; 2554. 53 หน้า. ISBN: 978-616-505-629-8.

Petty Patent:

1. **นัฐพล ตั้งสุภูมิ**, อุทัยวรรณ สุทธิคั่นสนีย์, ศศิประภา วาณิชย์เจริญ, ชลัท ศานติวรางคณา. กรรมวิธีการผลิต น้ำนมแปรรูปที่โตจากการย่อยน้ำนมโคด้วยเอนไซม์. อนุสิทธิบัตรไทย เลขที่ 18247. 26 สิงหาคม 2564.

Professional Experience:

- 2023-Present Technical Expert, Subcommittee on Technical Aspects of Food Products, Food and Drug Administration, Ministry of Public Health, Thailand
Consultant, Theppadungporn Coconut Co., Ltd., Thailand
Consultant, Gourmet & Cuisine magazine, Thailand
- 2022-Present Program Board Member, Functional Ingredient and High Valued Agricultural Products and Health Foods Program Board, Program Management Unit for Competitiveness (PMUC), Office of National Higher Education Science Research and Innovation Policy Council, Thailand
- 2019-2023 Deputy Director for Educational Affairs, Institute of Nutrition, Mahidol University
- 2017-Present Certified Food Scientist, International Food Science Certification Commission, U.S.A.
- 2015 Food Safety Consultant, World Health Organization Country Office for Maldives and Maldives Food and Drug Authority, Maldives
- 2013-2015 Assistant Director for Academic Affairs, Institute of Nutrition, Mahidol University
- 2012-2017 Program Secretary, M.Sc. Program in Food Science for Nutrition (International Program), Institute of Nutrition, Mahidol University
- 2011-2023 Contributor, Gourmet & Cuisine magazine, Thailand
- 2011 International Food Technologist, World Food Programme Bangladesh Country Office, Bangladesh
- 2010-Present Certified Food Professional, Food Science and Technology Association of Thailand
- 2010-2012 Program Secretary, M.Sc. Program in Food and Nutrition for Development (International Program), Institute of Nutrition, Mahidol University
- 2009 Temporary International Professional – Food Safety, World Health Organization Regional Office for South-East Asia, India
- 2003-2016 Lecturer, Food Science Unit, Institute of Nutrition, Mahidol University
- 2005-2008 Research and Teaching Assistant, Food Colloids Research Laboratory, Department of Food Science, Pennsylvania State University, U.S.A.