



# Curriculum Vitae

รูปถ่าย 1 นิ้ว

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

ชื่อ – นามสกุล: ภารณยา ธิยะใจ

Name: Parunya Thiyajai

Email Address : parunya.thy@mahidol.ac.th

➤ ตำแหน่งปัจจุบัน (Current position) : นักปฏิบัติการวิจัย (ชำนาญการพิเศษ)

➤ การศึกษา (Education):

- 2020 Ph.D. (Marine Bioscience), Tokyo University of Marine Science and Technology, Japan
- 2007 M.Sc. (Food and Nutrition for Development), Mahidol University, Thailand
- 2003 B.Sc. (Biotechnology), Mahidol University, Thailand

➤ งานวิจัยที่สนใจและมีความเชี่ยวชาญ (Research Interest and Expertise)

- Qualitative and quantitative analysis of bioactive compounds in plants and foods and their functional properties/ health benefits
- Functional ingredients
- Product development of functional foods
- HPLC, LC-MS, GC analysis

➤ ประสบการณ์ในการทำวิจัย (Research Experiences)

- โครงการคุณค่าทางโภชนาการน้ำตาลกรดอินทรีย์สารออกฤทธิ์ชีวภาพและฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของน้อยหน่าเครือ ภายใต้แผนงาน การศึกษาคุณค่าทางโภชนาการ สารออกฤทธิ์ชีวภาพ สมบัติทางชีวเคมีในการต้านโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง และการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากส่วนต่างๆ ของน้อยหน่าเครือ
- โครงการ Effect of rainbow rice on retinal pigmented epithelium as a role of functional food for preventing age-related macular degeneration
- โครงการการพัฒนาเม็ดบีดส์ไฮโดรเจลไบโหมอนด้วยเทคนิคไมโครเอนแคปซูลชันสำหรับห่อหุ้มแบคทีเรียโพรไบโอติก
- โครงการการพัฒนาสูตรอาหารทางการแพทย์สำหรับการรักษาผู้ป่วยเด็กโรคเหตุบกพร่องทางเมตาบอลิซึมของกรดอินทรีย์



## Curriculum Vitae

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

รูปถ่าย 1 นิ้ว

### ➤ การฝึกอบรม (Training)

- Human Research Ethics
- Conflict of Interest และ Collaborative Research

### ➤ การเผยแพร่ผลงาน (Publications)

#### ○ ระดับชาติ (National)

Chimkerd C., Rungraung N., **Thiyajai P.**, Purttiponthane S., Sahasakul Y., Trachootham D., et al., (2019). Formulation of vegetable pudding for elderly and their storage effect on total phenolics and antioxidant activities. *Srinakharinwirot University (Journal of Science and Technology)*, 11(21), 64-76.

Watcharachaisoponsiri T., **Thiyajai P.**, Charoenkiatkul S., Temviriyankul P., Chupeeracj C., Suttisansanee U. (2017). The screening of anti-lipase activity in Thai local chili peppers. *Thai J Toxicol*, 32(1), 35-51.

#### ○ ระดับนานาชาติ (International)

Suttisansanee U., **Thiyajai P.**, Chalermchaiwat P., Wongwathanarat K., Pruesapan K. Charoenkiatkul S., et al. (2021). Phytochemicals and *In Vitro* Bioactivities of Aqueous Ethanolic Extracts from Common Vegetables in Thai Food. *Plants*, 10(8), 1563

**Thiyajai P.**, Kawai D., Koyama T. Effective Purification Procedure of Amaranthin from *Amaranthus Celosia argentea* inflorescence. *Inter J Food Sci Agric*, 5(3), 370-375.

Suttisansanee U., Pitchakarn P., Ting P., Inthachat W., **Thiyajai P.**, Rodthayoy D., et al. (2021). Health-promoting bioactivity and *in vivo* genotoxicity evaluation of a hemiepiphyte fig, *Ficus dubia*. *Food Sci Nutr*, 9(4), 2269-2279.

Chupeerach C., Aursalung A., Watcharachaisoponsiri T., Whanmek K., **Thiyajai P.** Yosphan K. (2021). The effect of steaming and fermentation on nutritive values, antioxidant activities, and inhibitory properties of tea leaves. *Foods*, 10(10), 117.

Sukontaprapun B., Charoenkiatkul S., **Thiyajai P.** Sukprasansap M., Saetang P., Judprasong K. (2019). Key organic acid in indigenous plants in Thailand. *Am J Plant Sci*, 10(10), 1855-1870.

Praengam K., Muangnoi C., Charoenkiatkul C., **Thiyajai P.**, Tuntipopipat S. (2017). Antioxidant and anti-inflammatory activity of aqueous fraction from *Albizia lebeck* leaves. *Inter. Food Res J*, 24(3), 1174-1185.