



รองศาสตราจารย์ ดร. สุกัษรา ลิลิตชาญ

สถานที่ทำงาน ภาควิชาโภชนวิทยา คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล
420/1 ถ.ราชวิถี เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400
โทรศัพท์ 0-2354-8539, 0 2354-543-9 ต่อ 1203
โทรสาร 0-2354-8539
E-mail supathra.lil@mahidol.ac.th,
supathral@hotmail.com

วุฒิการศึกษา

ชื่อวุฒิ	สาขาที่จบการศึกษา	มหาวิทยาลัย (ประเทศ)	ปี พ.ศ. ที่สำเร็จการศึกษา
ปร.ด.	เทคโนโลยีชีวเคมี	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, ไทย	2545
วท.ม.	เทคโนโลยีชีวเคมี	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, ไทย	2542
วท.บ.	เทคโนโลยีทางอาหาร	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ไทย	2538

สาขาความเชี่ยวชาญ

1. น้ำมันและไขมันเพื่อสุขภาพและอาหารฟังก์ชัน
2. เคมีอาหารและการแปรรูปอาหาร
3. สารสำคัญทางชีวภาพจากพืช ผักและผลไม้
4. การวิเคราะห์องค์ประกอบของลิปิดด้วย GC และ HPLC

สาขาที่สนใจทำวิจัย

1. การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ไขมันและน้ำมันเพื่อสุขภาพและอาหารฟังก์ชัน
2. กระบวนการออร์แกโนเจลเลชันและการเอนแคปซูเลชันสำหรับอาหารเพื่อสุขภาพและอาหารฟังก์ชัน
3. การประยุกต์ใช้สารสำคัญทางชีวภาพจากรำข้าว ผัก และผลไม้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพและอาหารฟังก์ชัน
4. การพัฒนาวิธีวิเคราะห์สารด้วยการสกัดเพียงบางส่วนอย่างรวดเร็ว
5. การศึกษาวิธีการวิเคราะห์สารกลุ่มลิปิดด้วย GC และ HPLC

โครงการวิจัย

1. โครงการวิจัยที่กำลังดำเนินการ

- **หัวหน้าโครงการวิจัย** เรื่อง “สมบัติทางกายภาพและเคมีและสัณฐานวิทยาของออร์แกนเจลสำหรับผลิตภัณฑ์ซ็อกโกแลตสเปรต”ทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) (2564)
- **อาจารย์ปรึกษาโครงการวิจัย** เรื่อง “การเตรียมและความคงตัวต่อการเกิดปฏิกิริยาออกซิเดชันของครีมเทียมผงจากน้ำมันอะโวคาโดร่วมกับการเติมสารต้านอนุมูลอิสระ” ทุนพัฒนานักวิจัยและงานวิจัยเพื่ออุตสาหกรรม ระดับปริญญาโท จากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (2563-2565)

2. โครงการวิจัยที่สำเร็จไปแล้ว

- **หัวหน้าโครงการวิจัย** เรื่อง “การพัฒนาอาหารทดแทนสำหรับผู้ป่วยเบาหวาน” ทุน Pre-Talent mobility สถาบันบริหารจัดการเทคโนโลยีและนวัตกรรม มหาวิทยาลัยมหิดล (2564)
- **หัวหน้าโครงการวิจัย** เรื่อง “การศึกษาสูตรและกระบวนการผลิตน้ำมันรำข้าวผสมน้ำมันปลาชนิดผงเพื่อใช้เป็นส่วนผสมสำหรับอาหารฟังก์ชันและอาหารทางการแพทย์ และเพื่อเพิ่มอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์” ทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) (2563)
- **อาจารย์ปรึกษาโครงการวิจัย** เรื่อง “ความคงตัวต่อการเกิดปฏิกิริยาออกซิเดชันของซอร์บิทเทนนิ่งน้ำมันเป็ด” ทุนพัฒนานักวิจัยและงานวิจัยเพื่ออุตสาหกรรม ระดับปริญญาโท จากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (2562-2564)
- **ผู้ร่วมโครงการวิจัย** เรื่อง “การผลิตซอร์บิทเทนนิ่งน้ำมันเป็ดในระดับกึ่งอุตสาหกรรม” ทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) (2562)
- **หัวหน้าโครงการวิจัย** เรื่อง "การผลิตมาร์การีนจากน้ำมันรำข้าวด้วยวิธีการแช่แข็งร่วมกับการดัดแปลงโครงสร้างของน้ำมัน (ต่อเนื้อปีที่ 2) " ทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) (2562)
- **หัวหน้าโครงการวิจัย** เรื่อง “การประเมินคุณภาพและความคงทนต่อการเกิดออกซิเดชันของน้ำมันเพื่อสุขภาพที่ผ่านการเอนแคปซูเลชันร่วมกับการเติมเอทิลเฟอรูเลท” ทุนจัดสรรงบประมาณแผ่นดิน 2562 มหาวิทยาลัยมหิดล
- **หัวหน้าโครงการวิจัย** เรื่อง "การผลิตมาร์การีนจากน้ำมันรำข้าวด้วยวิธีการแช่แข็งร่วมกับการดัดแปลงโครงสร้างของน้ำมัน" ทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) (2560)
- **อาจารย์ปรึกษาโครงการวิจัย** เรื่อง "การเตรียมและความคงตัวของอิมัลชันเพื่อสุขภาพจากน้ำมันข้าวกล้องสกัดโดยวิธีธรรมชาติ" ทุนพัฒนานักวิจัยและงานวิจัยเพื่ออุตสาหกรรม ระดับปริญญาโท จากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (2559)

- **ผู้ร่วมโครงการวิจัย** เรื่อง "การผลิตแกมมา-โอไรซานอลจากแอซิดออยล์ที่ได้จากโรงงานรีไฟน์น้ำมันรำข้าว" ทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) (2554-2557)
- **อาจารย์ปรึกษาโครงการวิจัย** เรื่อง "ผลการใช้ไขมันทอดซ้ำต่อการเกิดสารอะคริลาไมด์ในแผ่นกล้วยน้ำว้าผานบางทอด" ทุนอุดหนุนการวิจัยประเภทบัณฑิตศึกษา จากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (2554)
- **อาจารย์ปรึกษาโครงการวิจัย** เรื่อง "การศึกษาชนิดและปริมาณของกรดฟีนอลิก และความสามารถในการต้านออกซิเดชันของสารสกัดจากผลไม้ไทย" ทุนอุดหนุนการวิจัยประเภทบัณฑิตศึกษา จากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (2554)
- **ผู้ร่วมโครงการวิจัย** เรื่อง "การผลิตผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากข้าว" ทุนจากมูลนิธิโทเรเพื่อการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ ประเทศไทย (2554)
- **หัวหน้าโครงการวิจัย** เรื่อง "การสกัดและแยกกรดเพอรูลิกจากกากรำข้าวให้บริสุทธิ์" ทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (2553)
- **ผู้ร่วมโครงการวิจัย** เรื่อง "ผลของกรดเพอรูลิกต่อระดับไขมันในเลือด ภาวะออกซิเดทีฟสเตรส การเกิดออกซิเดชันของแอลดีแอล คอเลสเตอรอล และภาวะการอักเสบในผู้ที่มีระดับคอเลสเตอรอลในเลือดสูง" ทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (2553)
- **หัวหน้าโครงการวิจัย** เรื่อง "การวิเคราะห์และการสกัดสารสำคัญทางชีววิทยาจากฟางข้าวและกลบเพื่อนำมาใช้ในอาหารและเครื่องสำอาง" ทุนจากมูลนิธิโทเรเพื่อการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ ประเทศไทย (2553)
- **หัวหน้าโครงการวิจัย** เรื่อง "การพัฒนาวิธีการวิเคราะห์กรดฟีนอลิกในน้ำผลไม้" ทุนพัฒนาศักยภาพในการทำงานวิจัยของอาจารย์รุ่นใหม่ จากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (2552-2554)
- **ผู้ร่วมโครงการวิจัย** เรื่อง "การวิเคราะห์คุณค่าทางด้านโภชนาการและสุขภาพของเนื้อโคไทย" ทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (2550)
- **หัวหน้าโครงการวิจัย** เรื่อง "การวิเคราะห์ปริมาณสารด้วยการสกัดเพียงบางส่วนและใช้ค่าสัมประสิทธิ์การแบ่งละลายเข้าช่วย" ทุนพัฒนาศักยภาพในการทำงานวิจัยของอาจารย์รุ่นใหม่จากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (2547-2549)

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารวิจัย

1. ระดับชาติ

พ.ศ. 2565	Jaroennon P, Nuanchankong J, Lilitchan S, Manakla S. Low-fat, plant-based ice creams formulated with rice bran oil and rice bran oil organogel. Journal of Food Health and Bioenvironmental Science. 2022, 15 (1): 30-36.
พ.ศ. 2564	Jaroennon P, Manakla S, Nuanchankong J, Lilitchan S. Anthocyanin content, physicochemical, nutritional and sensory properties of purple sweet potato and riceberry biscuits with rice bran organogel. Journal of Food Health and Bioenvironmental Science. 2021, 13 (1): 44-50.
พ.ศ. 2563	Adulpadungsak K, Lilitchan S, Aryusuk K. The physical and chemical properties of policosanol-based organogel shortening for replacing saturated and trans-fat in cookies. NU Int J Sci. 2020;17(1):1-13.
พ.ศ. 2563	Manakla S, Jareonnon P, Lilitchan S. Rice Bran Oil Emulsion Organogels as Fat Baking for Brownies. Journal of Food Health and Bioenvironmental Science. 2020, 13 (1): 47-53.
พ.ศ. 2562	Manakla S, Jareonnon P, Lilitchan S. Effect of xanthan gum on physicochemical and sensory properties of black sesame spreads. Food and Applied Bioscience Journal. 2019;7(3):41-52.
พ.ศ. 2557	วิภาวี ดีหมื่นไวย, วิไลลักษณ์ จันทจำรูญ, อัมภิกา ประวัตินงษ์, นิตยา เทพปทุม และ สุภัทรา ลิลิตชาญ. ผลของกรดเพอรูลิกและโอรีซานอลต่อการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและเคมีของผลิตภัณฑ์มายองเนส. วารสารวิทยาศาสตร์ การเกษตร. ว. วิทย์. กษ. 2557; 45(2) (พิเศษ): 649-652.
พ.ศ. 2557	ฉัตรทิพย์ กาศยปนนท์, วจี ศรีสิทธิรักษ์, สร้อยเพชร บัวงาม, สร้อยเพชร บัวงาม, อภิญญา ชีวะพันธ์ และ สุภัทรา ลิลิตชาญ. การสกัดกรดฟีนอลิกจากกากรำข้าวด้วยคลื่นอัลตราโซนิก. วารสารวิทยาศาสตร์การเกษตร. ว. วิทย์. กษ. 2557; 45(2)(พิเศษ): 397-400.
พ.ศ. 2554	สุภัทรา ลิลิตชาญ, สุदारัตน์ สุพานิช, ธัญญลักษณ์ ทอนราช, ปฐมาภรณ์ พิทักษ์ภากร และ นิตยา เทพปทุม. การวิเคราะห์กรดฟีนอลิกและฤทธิ์ต้านออกซิเดชันของสารสกัดจากฟางข้าว. วารสารวิทยาศาสตร์การเกษตร. 2554; 42(2)(พิเศษ): 377-380.
พ.ศ. 2551	สุภัทรา ลิลิตชาญ และ กรณ์กนก อายุสุข. ประโยชน์ด้านสุขภาพและกระบวนการผลิตโพลีโคซานอลจากไขรำข้าว. วารสารสาธารณสุขศาสตร์ 2551; 38(3): 457-464.

พ.ศ. 2550	Anakhaorn Srisaipet, Kornkanok Aryusuk, Kanit Krisnangkura and Supathra Lilitchan. The relationship between vapour pressure, vaporization enthalpy, and enthalpy of transfer from solution to gas. Scientific and Technological Research Equipment Centre 2007; 15: 56-72. (in Thai)
พ.ศ. 2548	Kornkanok Aryusuk, Supathra Lilitchan and Kanit Krisnangkura. Forecasting enthalpies of solution (ΔH_{sol}) and enthalpies of vaporization (ΔH_{vap}) of solute in gas chromatography. KMUTT Research and Development Journal 2005; 28: 389-408. (in Thai)
พ.ศ. 2548	Salisa Chokmoh, Kanit Krisnangkura, Supathra Lomsugarit and Sumalee Krisnangkura. Determination of γ-oryzanols in rice bran. KMUTT Research and Development Journal 2005; 28: 199-207. (in Thai)
พ.ศ. 2546	Supathra Lomsugarit, Narumon Jeyashoke, and Kanit Krisnangkura. The calculation of peak width in Iso-temperature gas chromatography. KMUTT Research and Development Journal 2003; 26: 413-427. (in Thai)

2. ระดับนานาชาติ

พ.ศ. 2564	Piraporn Sombutsuwan, Apiwat Jirattisakul, Akkaradech Nakornsadet, Saengchai Akepratumchai, Salisa Chumsantea, Siriluck Pojjanapornpun, Supathra Lilitchan, Kanit Krisnangkura, and Kornkanok Aryusuk. A Simple and Efficient Method for Synthesis and Extraction of Ethyl Ferulate from γ-Oryzanol. J. Oleo Sci. 2021, 70(6): 757-767.
พ.ศ. 2564	Apinya Cheewaphan, Ubol Chuensumran, Suriya Phankosol, Kornkanok Aryusuk, Supathra Lilitchan, Kanit Krisnangkura, Correlating the Speed of Sound with the Gibbs Energy and Estimating the Speed of Sound in Fatty Acid Methyl Ester and Biodiesel. J Am Oil Chem Soc. 2021, 98: 593-604.
พ.ศ. 2562	Piyawan Krisanangkura, Supathra Lilitchan, Kornkanok Aryusuk, Kanit Krisnangkura. A Mathematical model for estimating molecular compressibility of fatty acid methyl ester and biodiesel. J Am Oil Chem Soc. 2019, 96: 3-14.

พ.ศ. 2561	• Piraporn Sombutsuwan, Akkaradech Nakornsadet, Kornkanok Aryusuk, Saengchai Akepratumchai, Narumon Jeyashoke, Supathra Lilitchan, Kanit Krisnangkura. Recovery of γ-oryzanol from rice bran acid oil by an acid-base extraction method with the assistance of response surface methodology. J Oleo Sci. 2018, 67(11): 1405-1415.
พ.ศ. 2561	• Akkarach Bumrungpert, Supathra Lilitchan, Siriporn Tuntipopipat, Nednapi Tirawanchai and Surat Komindr. Ferulic Acid Supplementation Improves Lipid Profiles, Oxidative Stress, and Inflammatory Status in Hyperlipidemic Subjects: A Randomized, Double-Blind, Placebo-Controlled Clinical Trial. Nutrients 2018, 10: Article number 713 (Open Access)
พ.ศ. 2561	• Piyawan Krisnangkura, Supathra Lilitchan, Suriya Phankosol, Kornkanok Aryusuk, Kanit Krisnangkura. Gibbs energy additivity approaches to QSPR in modelling of isentropic compressibility of biodiesel. J Mol Liq. 2018, 249: 126–131.
พ.ศ. 2560	• Kanok Yooritphun, Supathra Lilitchan, Kornkanok Aryusuk, Kanit Krisnangkura. Effect of selected polyhydric alcohols on refining oil loss in the neutralization step. J Am Oil Chem Soc. 2017, 94: 301-308.
พ.ศ. 2560	• Siriluck Pojjanapornpun, Kornkanok Aryusuk, Narumon Jeyashoke, Supathra Lilitchan, Kanit Krisnangkura. Gas Chromatographic Separation and Identification of Jacaric and Punicic 2-Ethyl-1-Hexyl Esters. J Am Oil Chem Soc. 2017, 94: 511-517.
พ.ศ. 2560	• Siriluck Pojjanapornpun, Kornkanok Aryusuk, Supathra Lilitchan, Kanit Krisnangkura. Gibbs energy additivity approaches to QSRR in generating gas chromatographic retention time for identification of fatty acid methyl ester. Anal Bioanal Chem. 2017, 409: 2777-2789.
พ.ศ. 2560	• Thinnaphop Chum-in, Kaokanya Sudaprasert, Suriya Phankosol, Supathra Lilitchan, Kornkanok Aryusuk, Kanit Krisnangkura. Gibbs energy additivity approaches to QSPR in modeling of high pressure density and kinematic viscosity of FAME and biodiesel Fuel Processing Technology. 2017, 156: 385–393.

พ.ศ. 2560	Salisa Chumsantea, Kornkanok Aryusuk, Supathra Lilitchan, Narumon Jeyashoke, and Kanit Krisnangkura. Separation of vitamin E on a 100-μm phenogel column, Journal of Chromatographic Science. 2017, 55: 149-153.
พ.ศ. 2559	Thinnaphop Chum-in, Kaokanya Sudaprasert, Suriya Phankosol, Supathra Lilitchan, Kornkanok Aryusuk, Kanit Krisnangkura. Gibbs energy additivity approaches to QSPR in modeling of high pressure dynamic viscosity of FAME and biodiesel. J Mol Liq. 2016, 223: 1006–1012.
พ.ศ. 2559	Prapassorn Phakahan, Kornkanok Aryusuk, Supathra Lilitchan and Kanit Krisnangkura. In Situ Trans-Esterification of Residual Oils in Spent Bleaching Clays from Vegetable Oil Refineries. J Technol Innov Renew Energy. 2016, 5: 59-67.
พ.ศ. 2559	Kanit Krisnangkura, Kornkanok Aryusuk, Suriya Phankosol, Supathra Lilitchan. Energy additivity approaches to QSPR modeling in estimation of dynamic viscosity of fatty acid methyl ester and biodiesel. J Am Oil Chem Soc. 2016; 93: 1407–1414.
พ.ศ. 2558	Suriya Phankosol, Kaokanya Sudaprasert, Supathra Lilitchan, Kornkanok Aryusuk, and Kanit Krisnangkura. An empirical equation for estimation of kinematic viscosity of fatty acid methyl ester and biodiesel. J Am Oil Chem Soc. 2015; 92: 1051-61.
พ.ศ. 2556	Ongphimai N, Lilitchan S, Aryusuk K, Bumrungpert A, Krisnangkura K. Phenolic acids content and antioxidant capacity of fruit extracts from Thailand. Chiang Mai J. Sci. 2013; 40(4): 1-7.
พ.ศ. 2557	Phankosol S, Sudaprasert K, Lilitchan S, Aryusuk K, and Krisnangkura K. Estimation of surface tension of fatty acid methyl ester and biodiesel at different temperatures. Fuel 2014; 126: 162-168.
พ.ศ. 2557	Phankosol S, Sudaprasert K, Lilitchan S, Aryusuk K, and Krisnangkura K. Estimation of density of biodiesel. Energy and Fuels 2014; 28: 4633-4641.
พ.ศ. 2555	Chumsantea S, Aryusuk K, Lilitchan S, Jeyashoke N, Krisnangkura K. Reducing Oil Losses in Alkali Refining. J Am Oil Chem Soc. 2012; 89(10): 1913-1919.

พ.ศ. 2554	Aryusuk K, Chumsantea S, Sombatsuwan P, Lilitchan S and Krisnangkura K. Separation and determination of wax content using 100-? phenogel column. J Am Oil Chem Soc. 2011; 88(10): 1497-1501.
พ.ศ. 2554	Sansa-Ard C, Lilitchan S, Aryusuk K, Krisnangkura K. Free energy contribution to gas chromatographic separation of petroselinate and oleate esters. Chromatography Research International 2011; Article ID 252543, 9 pages, http://dx.doi.org/10.4061/2011/252543
พ.ศ. 2553	Krisnangkura K, Sansa-Ard C, Aryusuk K, Lilitchan S, Kittiratanapiboon K. An empirical approach for predicting kinematic viscosities of biodiesel blends. Fuel. 2010; 89(10): 2775-2780.
พ.ศ. 2551	Aryusuk K, Puengtham J, Lilitchan S, Jeyashoke N, Krisnangkura K. Effects of crude rice bran oil components on alkali-refining loss. J Am Oil Chem Soc. 2008; 85 (5): 475-479.
พ.ศ. 2551	Lilitchan S, Tangprawat C, Aryusuk K, (...), Chokmoh S, Krisnangkura K. Partial extraction method for the rapid analysis of total lipids and g-oryzanol contents in rice bran. Food Chem. 2008; 106 (2): 752-759.
พ.ศ. 2550	Srisaipet A, Aryusuk K, Lilitchan S, Krisnangkura K. The relationship between vapour pressure, vaporization enthalpy, and enthalpy of transfer from solution to gas: An extension of the Martin equation. The Journal of Chemical Thermodynamics. 2007; 39(7): 1077-1084.
พ.ศ. 2545	Supathra Lomsugarit and Kanit Krisnangkura. An alternative approach for predicting peak width in GC. Chromatographia 2002; 56: 99-103.
พ.ศ. 2544	Supathra Lomsugarit, Narumon Jeyashoke and Kanit Krisnangkura. Relationship between carbon number and peak width in gas chromatography. Journal of Chromatography A 2001; 926: 337-340.
พ.ศ. 2544	Supathra Lomsugarit, Jirasak Katsuwon, Narumon Jeyashoke and Kanit Krisnangkura. An empirical approach for estimating the equivalent chain length of fatty acid methyl esters in multistep temperature-programmed gas chromatography. Journal of Chromatographic Science 2001; 39: 468-472.

นำเสนอผลงานงานวิจัย

1. ระดับชาติ

พ.ศ. 2565	กัญญามณต์ เพ็ชรสีสม, สุภัทรา ลิลิตชาญ*, สวรรณา หวังกุลหล้า, วศิณา ทาเขียว, คณิต กฤษณังกูร. การเตรียมน้ำมันอะโวคาโดผงร่วมกับการเติมสารต้านอนุมูลอิสระด้วยการทำแห้งแบบพ่นฝอยโดยใช้สารหล่อหุ้มที่แตกต่างกัน. การประชุมวิชาการระดับชาติ “พะเยาวิจัย ครั้งที่ 11” 25-28 มกราคม 2565 ณ มหาวิทยาลัยพะเยา จังหวัดพะเยา
พ.ศ. 2564	Sawanya Wangkulam, Supathra Lilitchan, Wasina Thakhiew, Kanit Krisnangkura. Oxidative stability of duck oil shortening. The 2021 National RGJ and RRI Conference. 14 June 2021.
พ.ศ. 2564	Kanyamon Petchsrisom, Sawanya Wangkulam, Wasina Thakhiew, Kanit Krisnangkura, Supathra Lilitchan. Preparation and oxidative stability of non-dairy creamer from avocado oil added with antioxidant. The 2021 National RGJ and RRI Conference. 14 June 2021.
พ.ศ. 2564	Yuthaphon Wongkitisophon, Wasina Thakhiew, Supathra Lilitchan, Sakamon Devahastin. Effect of vacuum rendering conditions on the yield and some quality properties of duck oil. The 2021 National RGJ and RRI Conference. 14 June 2021.
พ.ศ. 2562	Kannikar Adulpadungsak, Supathra Lilitchan, Kornkanok Aryusuk. The physical and chemical properties of policosanol-based organogel shortening for replacing saturated and trans-fat in cookies. The 11th Science Research Conference (SRC 2019) Smart science smart world, 23-24 May 2019, Srinakarinwirot, Bangkok, Thailand.
พ.ศ. 2562	Sakaorat Na Thalang, Supathra Lilitchan, Somchoke Kittisakulnam, Kanit Krisnangkura and. Effect of different combination of wall material on oxidative stability of encapsulated rice bran oil by freeze drying. The 11th Science Research Conference (SRC 2019) Smart science smart world, 23-24 May 2019, Srinakarinwirot, Bangkok, Thailand.
พ.ศ. 2562	Wasina Thakhiew, Pataraporn Jaroeninwong, Suchavalee Glomkon, Supathra Lilitchan. Effect of ferulic acid and its derivatives on physical and chemical properties of encapsulated avocado oil using spray drying. The 11th Science

	Research Conference (SRC 2019) Smart science smart world, 23-24 May 2019, Srinakarinwirot, Bangkok, Thailand.
พ.ศ. 2562	ศุภรดา ไขแก้ว สุภัทรา ลิลิตชาญ วราภรณ์ เสถียรนพเก้า และ คณิต กฤษณังกูร. การศึกษาคุณสมบัติทางเคมี กายภาพ และความคงทนต่อปฏิกิริยาออกซิเดชันของน้ำมันรำข้าว น้ำมันคาโนล่า และน้ำมันเมล็ดชา. การประชุมวิชาการและเสนอผลงานพืชเขตร้อนและกึ่งร้อน ครั้งที่ 12 (CRDC 12), 12-13 ธันวาคม 2562. ณ อาคารเคเอกซ์ (KX: Knowledge Exchange) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี กรุงเทพมหานคร, ประเทศไทย.
พ.ศ. 2560	Lalita Jithongtong, Kornkanok Aryusuk, Supat Chaiyakul, Kanit Krisnangkura and Supathra Lilitchan. Stability of emulsion from virgin rice bran oil in the addition of ferulic acid and its derivatives. RRI Congress IV: Unshelving research works with innovation tactics, 23 July 2018. Queen Sirikit National Convention Center, Bangkok, Thailand.
พ.ศ. 2560	Lalita Jithongtong, Kornkanok Aryusuk, Supat Chaiyakul, Kanit Krisnangkura and Supathra Lilitchan. Stability of virgin rice bran oil emulsion with ferulic acid and its derivatives. RRI congress, 20 February 2018, Pathumwan Princess Hotel, Bangkok, Thailand.
พ.ศ. 2559	Lalita Jithongtong, Kornkanok Aryusuk, Supat Chaiyakul, Kanit Krisnangkura and Supathra Lilitchan. Stability of emulsion from virgin rice bran oil in the addition of ferulic acid and its derivatives. The 4th International Conference on Rice Bran Oil 2017 (ICRBO 2017) Rice Bran Oil Application: Pharma-Cosmetics, Nutraceuticals and Foods, 24-25 August 2017, Pathumwan Princess Hotel, Bangkok, Thailand.
พ.ศ. 2559	กษมา สุวาท, ชญานิษฐ์ ใจกล้า, ทิตยา กรรณสูต, นัฐพล ตั้งสุภูมิ และ สุภัทรา ลิลิตชาญ. ผลของสารเคลือบจากแป้งมันสำปะหลังผสมไขรำข้าวต่อมะม่วงน้ำดอกไม้สุกตัดแต่งพร้อมบริโภค. การประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยพืชเขตร้อนและกึ่งร้อน ครั้งที่ 10, มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย, กรุงเทพฯ, ประเทศไทย. 28-29 กรกฎาคม 2559. (นำเสนอแบบโปสเตอร์)
พ.ศ. 2559	นวกรณ์ ประดับโชติ, อีสริยา อักษรชื่น, นิตยา เทพปทุม และ สุภัทรา ลิลิตชาญ. ผลของกรดเพอรูลิกต่อการยับยั้งปฏิกิริยาการเกิดสีน้ำตาลที่เร่งด้วยเอนไซม์ในแอปเปิ้ลตัดแต่ง

	พร้อมบริโภคร. การประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยพืชเขต ร้อนและกึ่งร้อน ครั้งที่ 10, มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย, กรุงเทพฯ, ประเทศไทย. 28-29 กรกฎาคม 2559. (นำเสนอแบบโปสเตอร์)
พ.ศ. 2558	• Sirichot Krajangsod, Kornkanok Aryusuk, Kanit Krisnangkura and Supathra Lilitchan. Controlled release of urea fertilizer by rice bran wax and other waxy materials. ประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 41 (วทท41) (The 41th Congress on Science and Technology of Thailand STT41), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี, จังหวัดนครราชสีมา, ประเทศไทย. 6-7 พฤศจิกายน 2558
พ.ศ. 2557	• Sakulta ManaKla, Supathra Lilitchan, Kornkanok Aryusuk and Kanit Krisnangkura. Physical properties of interesterified palm oil for deep-frying process. The Proceedings of 52nd Kasetsart University Annual Conference. Kasetsart University, Bangkok, Thailand. February 4-7, 2014. (Proceeding)
พ.ศ. 2557	• Salisa Chumsantea, Kornkanok Aryusuk, Supathra Lilitchan, Narumon Jeyashoke and Kanit Krisnangkura. Monitoring reaction mixtures of preparation of policosanol from rice bran wax using a Phenogel column. 1st Joint ACS AGFD-ACS ICSCT Symposium on Agricultural and Food Chemistry. Montien Riverside, Bangkok, Thailand. March 4-5, 2014. (Proceeding)
พ.ศ. 2557	• ฉัตรทิพย์ กาตยปนนท์, วจี ศรีสิทธิรักษ์, สร้อยเพชร บัวงาม, สร้อยเพชร บัวงาม, อภิญา ชีวะพันธ์ และ สุภัทรา ลิลิตชาญ. การสกัดกรดไขมันจากกากข้าวด้วยคลื่นอัลตราโซนิก. การประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยพืชเขต ร้อนและกึ่งร้อน ครั้งที่ 8, มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย, กรุงเทพฯ, ประเทศไทย. 21-22 กรกฎาคม 2557. (นำเสนอแบบโปสเตอร์)
พ.ศ. 2557	• วิภาวี ดีหมื่นไวย, วิไลลักษณ์ จันจำริญ, อัมภิกา ประวัตินวัช, นิตยา เทพปทุม และ สุภัทรา ลิลิตชาญ. ผลของกรดเพอรูลิกและโอรีซานอลต่อการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและเคมีของผลิตภัณฑ์มายองเนส. การประชุมวิชาการและ เสนอผลงานวิจัยพืชเขตร้อนและกึ่งร้อน ครั้งที่ 8, มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย, กรุงเทพฯ, ประเทศไทย. 21-22 กรกฎาคม 2557. (นำเสนอแบบโปสเตอร์)
พ.ศ. 2556	• Sirirat Preecha, Piyawan Krisnangkura, Supathra Lilitchan, Kornkanok Aryusuk and Kanit Krisnangkura. Effect of g-irradiation on degradation of

	phenolic acids in methanol. The 15th FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2013. BITEC Bangna, Bangkok, Thailand. 13 -14 June 2013. (Proceeding)
พ.ศ. 2556	● Supathra Lilitchan, Jirawut Janpanjaeng, Thanapohn Lunchaisri, Waranya Wongwanich and Nuttachai Panusophon. Investigation of the physicochemical properties of palm olein oil blended with rice bran oil and oil uptake in deep-fat frying The 15th FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2013. BITEC Bangna, Bangkok, Thailand. 13 -14 June 2013. (Proceeding)
พ.ศ. 2555	● Apinya Cheewaphan, Supathra Lilitchan, Kornkanok Aryusuk, and Kanit Krisnangkura. Extraction of free phenolic acids from defatted rice bran using different solvents. SEATUC 2012, March 6-7, KMUTT, Thailand. (Proceeding)
พ.ศ. 2555	● Nattaya Ongphimai, Supathra Lilitchan, Kornkanok Aryusuk, Akkarach Bumrungpert and Kanit Krisnangkura. Determination of phenolic acids and antioxidant capacity in selected Thai fruits extract. International Conference of Food and Applied Bioscience, Chiang Mai University, Thailand. 6-7 February 2012. (Proceeding)
พ.ศ. 2555	● Wilailak Sonthirak, Supathra Lilitchan, Kornkanok Aryusuk, Rewadee Chongsuwat, Akkarach Bumrungpert and Kanit Krisnangkura. Effect of used frying oils on formation of acrylamide in fried banana slices. International Conference of Food and Applied Bioscience Chiang Mai University, Thailand. 6-7 February 2012. (Proceeding)
พ.ศ. 2553	● Chumsantea S, Aryusuk K, Lilitchan S, Jeyashoke N, Krisnangkura K. Effect of Salts on Demulsification in Chemical Refining of Edible Oil. International Conference on Agriculture and Agro-Industry (ICAAI 2010), Mae Fah Luang University, Chiang Rai, Thailand. November 19-20, 2010 (Proceeding)
พ.ศ. 2553	● Kornkanok Aryusuk, Piraporn Sombatsuwan, Supathra Lilitchan, Narumon Jeyashoke, Kanit Krisnangkura. Comparison of policosanol from rice bran wax prepared by saponification and transesterification. The 42nd APACPH Conference. Bali, Indonesia. 24-27 November 2010. (Abstract)
พ.ศ. 2553	● ชลันธร เศวตวงศ์, สุภัทรา ลิธิชาญ, กรณ์กนก อายุสุข, พัชรานิ ภาวัตกุล, คณิต กฤษณังกูร. วิธีการสกัดเพียงบางส่วนสำหรับการวิเคราะห์ปริมาณกรดเพอรูลิกในรำข้าว

	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ ๔๘. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ 3-5 กุมภาพันธ์ 2553 (Proceeding)
พ.ศ. 2549	• สุภัทรา ลิลิตชาญ, กรณ์กนก อายุสุข, คณิต กฤษณังกูร. การวิเคราะห์ปริมาณไขมันและแกมมาโอโรซานอลในรำข้าว การประชุมประจำปี "นักวิจัยรุ่นใหม่...พบ...เมธีวิจัยอาวุโส สกว. ครั้งที่ 3 ณ โรงแรมรีเจนท์ ซะอำ จังหวัด เพชรบุรี, 12-14 ตุลาคม 2549 (Oral presentation)

2. ระดับนานาชาติ

พ.ศ. 2565	• Yutthaphon Wongkitisophon, Wasina Thakhiew, Supathra Lilitchan, Sakamon Devahastin. The yield and quality characteristics of vacuum rendered duck oil as obtained from different conditions. The 6th International Conference on Food and Applied Bioscience 2022. 14-15 Feb 2022, Chaimai Grandview Hotel & Convention Center, Chaimai, Thailand.
พ.ศ. 2564	• Suparada Kaikaew, Supathra Lilitchan, Warapone Satheannoppakao and Kanit Krisnangkura. Preparation and physicochemical properties of rice bran oil blended with canola oil, camellia oleifera seed oil and flaxseed oil for use as cooking oil. The 23rd Food Innovation Asia Conference 2021 (FIAC 2021), Food Innovation and Sustainability through Bio-Circular-Green Economy, 17-19 June 2021
พ.ศ. 2563	• Sawanya Wangkulam, Supathra Lilitchan, Wasina Thakhiew and Kanit Krisnangkura. Physical and Chemical Properties and Oxidative Stability of Duck Organogel Shortening. The 5th International Conference on Food and Applied Bioscience 2020 "Insights for Research and Industry 4.0", 6-7 February 2020, Chaimai Grandview Hotel & Convention Center, Chaimai, Thailand.
พ.ศ. 2562	• Supathra Lilitchan, Kannikar Adulpadungsak, Kornkanok Aryusuk, Kanit Krisnangkura. Production of organogel-based emulsion from rice bran oil by freeze texturization. The 6th International Conference on Rice Bran Oil 2019 (ICRBO 2019) Rice Bran Oil Application: Pharma-Cosmetics, Nutraceuticals

	and Foods, 26-28 June 2019, China Import and Export Fair Complex, Guangzhou, China.
พ.ศ. 2559	• Piraporn Sombutsuwan, Kornkanok Aryusuk, Supathra Lilitchan, Narumon Jeyashoke¹, Kanit Krisnangkura. Effect of ethanol concentrations on the enrichment of γ-oryzanol from rice bran acid oil. SEATUC 2017, March 13-14, HCMUT, Vietnam.
พ.ศ. 2561	• Supathra Lilitchan, Piyawadee Sammarphet, Nittaya Thepratom, Promluck Somboonpanyakul, Kornkanok Aryusuk and Kanit Krisnangkura. Investigation of the Papaya Seed Oil Properties for Development into Edible Oil. 103RD AOCS Annual meeting & Expo. 2012, April 29-May 2, Long Beach, California, USA. (Abstract)
พ.ศ. 2554	• Aryusuk K, Numthongkum P, Sombatsuwan P, Chumsantea S, Jeyashoke N, Lilitchan S, Krisnangkura K. Production of Value Added Products from Thai Rice Bran Wax. World Conference on Oilseed Processing, Fats & oils Processing, Biofuels & Applications, Hilton Izmir, Izmir, Turkey. June 21-23, 2011. (Abstract)
พ.ศ. 2553	• Chalunthon Sawetavong and Supathra Lilitchan. The determination of bioactive compounds in the different rice brans. The 3rd International Rice Congress. Hanoi, Vietnam. 8-12 November 2010. (Proceeding)
พ.ศ. 2546	• Robert G. Ackman and Supathra Lomsugarit. Chlorophyll, phytol and the delicate flavor of Blue Mussels. 94th AOCS Annual Meeting & Expo; 2003; Kansas City, Missouri, p.11.

ตำรา หนังสือ และบทความในหนังสือ

- สุภัทรา ลิลิตชาญ. เคมีอาหารของไขมันและน้ำมัน. กรุงเทพมหานคร: บริษัท โรงพิมพ์วิฑูรย์การปก (1997) จำกัด, 2561.
- สุภัทรา ลิลิตชาญ. การแปรรูปอาหาร. ใน: วราภรณ์ เสถียรนพแก้ว, สุภัทรา ลิลิตชาญ, จีรนนท์ แก้วกล้า , พร้อมลักษณ์ สมบูรณ์ปัญญากุล, บรรณาธิการ. โภชนาการในงานสาธารณสุข Nutrition in Public Health. กรุงเทพฯ: บริษัท โรงพิมพ์วิฑูรย์การปก 1997 จำกัด; 2558. หน้า 143-163.

- สุภัทรา ลีลิตชาญ. ผลการแปรรูปอาหารต่อคุณภาพอาหาร. ใน: วราภรณ์ เสถียรนพเก้า, สุภัทรา ลีลิตชาญ, จีรนนท์ แก้วกล้า, พร้อมลักษณ์ สมบูรณ์ปัญญากุล, บรรณาธิการ. โภชนาการในงานสาธารณสุข Nutrition in Public Health. กรุงเทพฯ: บริษัท โรงพิมพ์วิบูลย์การปก 1997 จำกัด; 2558. หน้า 164-186.

สิทธิบัตร และอนุสิทธิบัตร

- ออร์แกโนเจลอิมัลชันจากน้ำมันรำข้าวที่ปราศจากกรดไขมันทรานส์และกรรมวิธีการผลิต. ผู้ถือสิทธิ: สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) และมหาวิทยาลัยมหิดล, ผู้ประดิษฐ์: ผศ.ดร. สุภัทรา ลีลิตชาญ และคณะ อนุสิทธิบัตร เลขที่คำขอ 1903000219