

SCHEDULE

FENETT 2022 Online International & National Conference
“Next-Step Innovations in Food Engineering During COVID-19”
On 4th April 2022

Time	Activities
07:30	Registration open
08:00	Welcome
08:10 – 08:20	Briefing of the conference by Assoc.Prof. Jakrapong Phimpimol Dean of the Faculty of Engineering and Agro-Industry
08:20 – 08:30	Opening remarks by Assoc.Prof.Dr. Weerapon Thongma President of Maejo University
8:30-8:35	Sponsor speech by Dr. Suwit Chaikiattiyos ARDA Executive Director
08:35 – 09:05	Keynote speaker I: Prof. Ir. Dr. Chin Nyuk Ling Topic "The Ultra Technologies in Food Processing"
09:05 – 12:00	Breakout Room Room I: National presentation 1 Room II: International presentation 1 Room III: International presentation 2
12:00 – 13:00	LUNCH
13:00 – 13:30	Keynote speaker II: Mr. Krisana Tamvimol Topic "Indoor Vertical Farming and Potentials Production for Future Foods after COVID19"
13:00 – 16:30	Breakout Room Room I: National presentation 1 Room II: International presentation 1 Room III: National presentation 2
17:00 - 17.30	Award & Closing ceremony

Room I: National presentation 1

Time	Track	Theme	ID	Topic
09:15 –09:30	โครงการ วิศวกรรมระดับ ปริญญาตรี	วิศวกรรม กระบวนการแปรรูป อาหาร	DMT003	เอนแคปซูเลชันน้ำมันมะพร้าวที่มีปริมาณน้ำมันสูงโดยกระบวนการอบแห้งแบบพ่นฝอย ผู้แต่ง: ดารีน โคะเคิล, ธัญลักษณ์ พระเขียนทอง, นิภาพร พันโท และ เมลดา เฟื่องฟู สถาบัน: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
09:30 –9:45	โครงการ วิศวกรรมระดับ ปริญญาตรี	วิศวกรรม กระบวนการแปรรูป อาหาร	DMT005	การออกแบบและพัฒนาเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ระบบ Hybrid เพื่อการผลิตผักผง ผู้แต่ง: ภคพร บุญชู, ศศิธร ตะพัง และ กฤษณันท์ มะลิทอง สถาบัน: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
9:45 –10:00	โครงการ วิศวกรรมระดับ ปริญญาตรี	วิศวกรรม กระบวนการแปรรูป อาหาร	DMT008	เครื่องหั่นฝักระบบสายพานควบคุมด้วยอาร์ดูโน้ ผู้แต่ง: สิริภัทร แจ่มมิน, กานต์พิชชา สมคุณ, สินี ลิ้มทองกุล และ วิรัช แสงสุริยฤทธิ์ สถาบัน: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
10:00 –10:15	โครงการ วิศวกรรมระดับ ปริญญาตรี	วิศวกรรม กระบวนการแปรรูป อาหาร	DMT009	เครื่องกวนน้ำเต้าหู้กึ่งอัตโนมัติ ผู้แต่ง: อรอนงค์ สารวงษ์, วิภาวี ยอดแก้ว, ทอฝัน อร่ามศรี และพุกษา สวาทสุข สถาบัน: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
10:15 –10:30	โครงการ วิศวกรรมระดับ ปริญญาตรี	วิศวกรรม กระบวนการแปรรูป อาหาร	DMT010	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบมันสำปะหลังพร้อมรับประทานด้วยวิธีไมโครเวฟ ผู้แต่ง: กมลพร มีหนองใหญ่, ชนิตา ประสิทธิ์กาญจน์, ณัฐริกา สัปคง, วงศ์ผกา วงศ์รัตน์ และ สยมพร รัตน์ สถาบัน: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
10:30 –10:45	BREAK			

Time	Track	Theme	ID	Topic
10:45 –11:00	โครงการ วิศวกรรมระดับ ปริญญาตรี	วิศวกรรม กระบวนการแปรรูป อาหาร	DMT014	การแปรรูปไข่แดงเค็มผงด้วยการอบแห้ง ผู้แต่ง: ชนัญญา ร้อยฉิมพลี, ฮันนี่ สะติ และสุกัญญา วิชชุกิจ สถาบัน: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
11:00 –11:15	โครงการ วิศวกรรมระดับ ปริญญาตรี	วิศวกรรม กระบวนการแปรรูป อาหาร	DMT021	การศึกษาชนิดของไบโอมิตสำหรับการคว้านเนื้อมะพร้าวอ่อน ผู้แต่ง: จิรายุ นพสมบุรณ์, ชนินธร น้อยบัวทิพย์, ราชน วิสุธัง และ ศุภโชค แสงสว่าง สถาบัน: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ
11:15 –11:30	โครงการ วิศวกรรมระดับ ปริญญาตรี	วิศวกรรม กระบวนการแปรรูป อาหาร	DMT023	ผลของกระบวนการปรับสภาพและบรรจุภัณฑ์ต่อสมบัติทางกายภาพของผลิตภัณฑ์กล้วยตาก ผู้แต่ง: รุ่งนภา สิบพุทธ, ณัฐธิดา หนูขวัญ และ จิตติมณฑน์ วงศ์ษา สถาบัน: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ วิทยาเขตปราจีนบุรี
11:30 –11:45	โครงการ วิศวกรรมระดับ ปริญญาตรี	วิศวกรรม กระบวนการแปรรูป อาหาร	DMT024	การหาสภาวะที่เหมาะสมสำหรับการหมักไมซีเลียมหลินจือในน้ำลำไย ผู้แต่ง: วันวิสา เหล่าสมาธิกุล, สุกัลญา ฮาดดา, กาญจนา นาคประสม, หยาดฝน ทนงการกิจ, และนักรบ นาคประสม สถาบัน: มหาวิทยาลัยแม่โจ้
11:45 –12:00	โครงการ วิศวกรรมระดับ ปริญญาตรี	วิศวกรรม กระบวนการแปรรูป อาหาร	DMT029	การอบแห้งข้าวเกรียบสมุนไพรด้วยเครื่องอบแห้งรังสีอินฟราเรด ผู้แต่ง: ชลิตา เต๊ะปานันท์, ชวัลนุช แสงเงิน, สิริยากร ลำไธสง, กาญจนา นาคประสม, นักรบ นาคประสม, และ หยาดฝน ทนงการกิจ สถาบัน: มหาวิทยาลัยแม่โจ้
12:00 –13:00	LUNCH			

Time	Track	Theme	ID	Topic
13:30 –13:45	โครงการ วิศวกรรมระดับ ปริญญาตรี	นวัตกรรมอาหาร และหลังการเก็บ เกี่ยว	DMT006	การประยุกต์การเรียนรู้เชิงลึกกับข้อมูลสเปกตรัมเพื่อประเมินคุณภาพผลผลิตยางพารา ผู้แต่ง: ภคอร นรรัตน์ และ เบญจรัตน์ คงสุขไทย และ อมรเดช พุทธิพิพัฒน์ขจร สถาบัน: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
13:45–14:00	โครงการ วิศวกรรมระดับ ปริญญาตรี	นวัตกรรมอาหาร และหลังการเก็บ เกี่ยว	DMT012	ผลของการปรับสภาพด้วยการลวกต่อคุณภาพของกล้วยอบแห้งแบบแช่เยือกแข็ง ผู้แต่ง: พรสุดา ยะมะหาร, ชมพูนุช แสนนุภาพ, สุภาภรณ์ สุพะกะ และ ธีราพร จุลยุเสนา สถาบัน: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี
14:00 –14:15	โครงการ วิศวกรรมระดับ ปริญญาตรี	นวัตกรรมอาหาร และหลังการเก็บ เกี่ยว	DMT013	ผลของวิธีการหุงข้าวต่อสมบัติทางเคมีกายภาพและปริมาณสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพของข้าวกล้องงอกพอง ผู้แต่ง: ชฎาภรณ์ สุวรรณภักดิ์, อารญา นามพวน, เพ็ญจันทร์ หล้าโสดี และ ธีราพร จุลยุเสนา สถาบัน: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี
14:15 –14:30	โครงการ วิศวกรรมระดับ ปริญญาตรี	นวัตกรรมอาหาร และหลังการเก็บ เกี่ยว	DMT015	การศึกษาความเป็นไปได้ของไบโอรีโอมาน้อยในการยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ในน้ำปลาร้า ผู้แต่ง: เพลงพิน เพียรภูมิพงศ์, ปิยะมาศ จานนอก, จันทนา สันต์ดีพร้อม, วีรกุล มีกลางแสน และ เสกสรร มัง คลานันท์ สถาบัน: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน
14:30 –14:45	โครงการ วิศวกรรมระดับ ปริญญาตรี	นวัตกรรมอาหาร และหลังการเก็บ เกี่ยว	DMT016	การพัฒนาข้าวกล้องสำเร็จรูปสำหรับไมโครเวฟ ผู้แต่ง: ปรีชญา แสงทอง, ธนากร ปฐม, นาฏชนก ปรางปฎุ , นัยวัฒน์ สุขทั้ง, เพลงพิน เพียรภูมิพงศ์ สถาบัน: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน
14:45 –15:00	BREAK			
15:00 –15:15	โครงการ วิศวกรรมระดับ ปริญญาตรี	นวัตกรรมอาหาร และหลังการเก็บ เกี่ยว	DMT017	การพัฒนาสูตรที่เหมาะสมสำหรับไมซีเลียมถั่งเช่าสีทองผสมชาเขียวโดยวิธีออกแบบของผสม ผู้แต่ง: ญาดา วาทีกานท์, ศศิณา ดวงเนตร, กาญจนา นาคประสม, หยาดฝน ทนงการกิจ, และ นักรบ นาค ประสม สถาบัน: มหาวิทยาลัยแม่โจ้

Time	Track	Theme	ID	Topic
15:15 –15:30	โครงการ วิศวกรรมระดับ ปริญญาตรี	นวัตกรรมอาหาร และหลังการเก็บ เกี่ยว	DMT019	สมบัติทางกายภาพและเชิงกลของมะนาวแป้น ผู้แต่ง: เรืองศักดิ์ ค้อนกระโทก, เจตริน บัวกลาง, วีรกุล มีกลางแสน, เพลงพิน เพียรภูมิพงศ์, นัยวัฒน์ สุขทั้ง, จันทนา สันทัดพร้อม, ปิยะมาศ จานนอก และ นาฏชนก ปรางปรุ สถาบัน: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
15:30 –15:45	โครงการ วิศวกรรมระดับ ปริญญาตรี	นวัตกรรมอาหาร และหลังการเก็บ เกี่ยว	DMT025	ผลของก๊าซโอโซนต่อคุณภาพและการยืดอายุการเก็บรักษากล้วยหอมทองสด ผู้แต่ง: นิสานาด โปทาภาค, บัณฑิตา ใจปิ่นตา, Sitvilay Souththixaiyalath และ สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ สถาบัน: มหาวิทยาลัยแม่โจ้
15:45 –16:00	โครงการ วิศวกรรมระดับ ปริญญาตรี	นวัตกรรมอาหาร และหลังการเก็บ เกี่ยว	DMT026	การพัฒนาระบบเลี้ยงสาหร่ายสไปรูลิน่าด้วยการเสริมหลอดไฟแอลอีดีในระบบถังปิดอัจฉริยะ ผู้แต่ง: ณัฐพล ไชยวงศ์, บุษรณ วงศ์สิงห์ชั้น, มาลินี แสงมณี, ยุพารัตน์ เครือวิเสน และ สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ สถาบัน: มหาวิทยาลัยแม่โจ้
16:00 –16:15	โครงการ วิศวกรรมระดับ ปริญญาตรี	การจัดการ พลังงาน และหัวข้อที่ เกี่ยวข้องใน วิศวกรรมอาหาร	DMT002	แนวคิดเรื่องการผลิตอิเล็กทรอนิกส์สำหรับระบบบำบัดน้ำกระด้างแบบพึ่งพาตนเองและผลการทดสอบเบื้องต้น ผู้แต่ง: กอบศักดิ์ กาญจนางค์กุล สถาบัน: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
16.15-16.30	โครงการ วิศวกรรมระดับ ปริญญาตรี	การออกแบบในงาน วิศวกรรมอาหาร	DMT028	กรณีศึกษาเพื่อการออกแบบและจัดวางผังโรงงานขนมขบเคี้ยวจากโปรตีนพืช ผู้แต่ง: กนกกลดา แสงอรุณ, บงกช เอกผาชัยสวัสดิ์, หทัยภัทร งามพิพัฒน์ และ สมัคร รักแม่ สถาบัน: สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
16:30 -16.45	โครงการ วิศวกรรมระดับ ปริญญาตรี	โรโบติกส์ ระบบ อัตโนมัติ สำหรับ อุตสาหกรรมอาหาร	DMT030	การคัดแยกเมล็ดข้าวด้วยระบบคอมพิวเตอร์วิชั่น ผู้แต่ง: ภาณุวัฒน์ กองใจ, มัทธิว ใจมัน และ พูนพัฒน์ พูนน้อย สถาบัน: มหาวิทยาลัยแม่โจ้

Room III: National presentation 2

Time	Track	Theme	ID	Topic
13:30 –13:45	โครงการงาน วิศวกรรมระดับ บัณฑิตศึกษา	วิศวกรรมกระบวนการแปรรูปอาหาร	DMT004	การอบแห้งลำไยด้วยวิธีการอบแห้งด้วยลมร้อน ผู้แต่ง: บุญชริกา ศิลา และ เทวรัตน์ ตรีอำรรค สถาบัน: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี
13:45 –14:00	โครงการวิจัย ระดับบุคคลทั่วไป	โรบोटิกส์ ระบบอัตโนมัติ และเทคโนโลยีอัจฉริยะ สำหรับ อุตสาหกรรมอาหาร	DMT011	การออกแบบและสร้างเครื่องผสมมะขามคลุกน้ำตาล ผู้แต่ง: ฉันทมาส กาศสนุก, คงเดช พะสีนาม, ชัชวินทร์ นวลศรี, พีรพัฒน์ เครืออยู่ และ ณพัชรพรรณ ก้อย่างรุ่งเรือง สถาบัน: มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลย์สงคราม
14:00 –14:15	โครงการวิจัย ระดับบุคคลทั่วไป	นวัตกรรมอาหารและหลัง การเก็บเกี่ยว	DMT018	ผลของสารละลายโซเดียมไบคาร์บอเนตและโคโตแซนต่อการเกิดสีน้ำตาลและการปนเปื้อนเชื้อ แบคทีเรียในมะเขือเปราะตัดแต่งพร้อมปรุง ผู้แต่ง: พรหมงคล จิระกิตติคุณ, กัลยา ศรีพงษ์ และ ผ่องเพ็ญ จิตอารีย์รัตน์ สถาบัน: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
14:15 –14:30	โครงการวิจัย ระดับบุคคลทั่วไป	นวัตกรรมอาหารและหลัง การเก็บเกี่ยว	DMT020	การศึกษาการอัดก้อนพริกแกง ผู้แต่ง: วีรกุล มีกลางแสน, เพลงพิน เพ็ชรภูมิพงศ์, นัยวัฒน์ สุขทั้ง, จันทนา สันทัดพร้อม, ปิยะมาศ จานนอก และ นาฏชนก ปรางปรุ สถาบัน: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน
14:30 –14:45	โครงการวิจัย ระดับบุคคลทั่วไป	วิศวกรรมกระบวนการแปรรูปอาหาร	DMT022	ประสิทธิภาพการใช้โปรตีนเวย์เข้มข้นสำหรับห่อหุ้มเซลล์ที่มีผลต่อการเจริญเติบโตและรอดชีวิต ของเชื้อ <i>Propionibacterium freudenreichii</i> TISTR 446 ผู้แต่ง: จันทร์เพ็ญ มะลิพันธ์ สถาบัน: มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

Time	Track	Theme	ID	Topic
14:45 -15.00	โครงการวิจัย ระดับบุคคลทั่วไป	วิศวกรรมกระบวนการแปรรูปอาหาร	DMT027	ผลจากการใช้ความดันสูงกับลูกมะพร้าวคว้าน ผู้แต่ง: มุกกรีน หนูคง และจันทร์จิรา วันชนะ สถาบัน: มหาวิทยาลัยแม่โจ้

Room II: International presentation 1

Time	Track	Theme	ID	Topic
09:15 –09:30	Bachelor Engineering Project	Food process engineering	INT006	<p>β-amylase green extraction from sweet potato slurry by liquid biphasic system</p> <p>Authors: Mohd Zuhair Mohd Nor, Pau Loke Show, Kiishhen Kobbin, Hanis Nabilah Mohd Yusmizar, Angela Paul Peter</p> <p>Affiliation: Universiti Putra Malaysia</p>
09:30 –9:45	Bachelor Engineering Project	Food process engineering	INT007	<p>Banana puree powder production by foam mat drying</p> <p>Authors: Mohd Zuhair Mohd Nor, Mohd Salahuddin Mohd Basri, Wan Nur Syafiza Wan Zulkifli, Nurul Jannah Mohd Shukeri, Nurul Naimah Othman</p> <p>Affiliation: Universiti Putra Malaysia</p>
9:45 –10:00	Bachelor Engineering Project	Food process engineering	INT013	<p>The production of the sweet potato snack pellet through microwave heating process</p> <p>Authors: Faiqa Shazeea Mohd Salleh, Intan Syafinaz Mohamed Amin Tawakkal, Saiedatul Nurrsyabreena, Nabilah Mahmud Seri Wijaya</p> <p>Affiliation: Universiti Putra Malaysia</p>
10:00 –10:15	Bachelor Engineering Project	Food process engineering	INT017	<p>Pulsed electric field (PEF): Microbial and enzymatic inactivation of goat milk</p> <p>Authors: Nor Nadiah Abdul Karim Shah, Alifdalino Sulaiman, Azizah Mohamad, Anasyazwan Abdul Halim and Siti Norazira Ismail</p> <p>Affiliation: Universiti Putra Malaysia</p>
10:15 –10:30	Bachelor Engineering Project	Food engineering design	INT023	<p>Food safety and COVID-19: Design and operation method of electrolyzed water disinfection system for an SME beverage industry</p> <p>Authors: Muhamad Afif Roslanul Asikin, Muhammad Farhan Aiman Jasni, Norashikin Ab. Aziz and Farah Saleena Taip</p> <p>Affiliation: Universiti Putra Malaysia</p>

Time	Track	Theme	ID	Topic
10:30 –10:45	BREAK			
10:45 –11:00	Bachelor Engineering Project	Food process engineering	INT024	<p>Empirical modelling, simulation and control of coffee brewing</p> <p>Authors: Nur Aini Rushadah Mohd Azhar, Ain Nurfatihah Hakim, Nur Hamizah Abdul Ghani, and Farah Saleena Taip</p> <p>Affiliation: Universiti Putra Malaysia</p>
11:00 –11:15	Bachelor Engineering Project	Food process engineering	INT028	<p>Impact of Covid-19 on the food industry: A review</p> <p>Authors: Fazleen Mohd Adil Adzha, Nabilah Md. Yusoff, Nur Hamizah Abdul Ghani, and Faiqa Shazeea Mohd Salleh</p> <p>Affiliation: Universiti Putra Malaysia</p>
11:15 –11:30	Bachelor Engineering Project	Food and postharvest innovation	INT030	<p>The prebiotic potential of watermelon rind powder in the production of yoghurt</p> <p>Authors: Nur Suaidah Mohd Isa, Faiqa Shazeea Mohd Salleh, Nur Aliah Shamsul Norazman, and Syarah Mashyta Amrin</p> <p>Affiliation: Universiti Putra Malaysia</p>
11:30 –11:45	Bachelor Engineering Project	Food process engineering	INT032	<p>Mass Modelling of pineapple fruit with some physical properties</p> <p>Authors: Siti Nor Afiekah Mohd Ghani, Aqilah Azhari, Siti Hajar Ariffin and Rosnah Shamsudin</p> <p>Affiliation: Universiti Putra Malaysia</p>
11:45 –12:00	Bachelor Engineering Project	Food and postharvest innovation	INT033	<p>Quality characteristics of beef patties influenced by different varieties of peel powders</p> <p>Authors: Olga Vallentine Sebastian, Mohd Ikram Noordin, and Zanariah Mohd Dom</p> <p>Affiliation: Universiti Putra Malaysia</p>

Time	Track	Theme	ID	Topic
12:00 –13:00	LUNCH			
13:00 –13:15	Graduate Engineering Project	Engineering for food safety	INT001	<p>Mobile GIS mapping of food safety certifications in Malaysia for future food safety auditing</p> <p>Authors: Shuping Kuan, Nyuk Ling Chin, Tuan Poy Tee, and Noor Zafira binti Noor Hasnan</p> <p>Affiliation: Universiti Putra Malaysia</p>
13:15 –13:30	Graduate Engineering Project	Engineering for food safety	INT002	<p>Quantification of thymol in active starch-based films containing nanocellulose fiber</p> <p>Authors: Norhazirah Nordin, Siti Hajar Othman, Suraya Abdul Rashid, Roseliza Kadir Basha</p> <p>Affiliation: Universiti Putra Malaysia</p>
13:30 –13:45	Graduate Engineering Project	Food process engineering	INT005	<p>Mechanical performance of corn starch-based films incorporated with chitosan nanoparticles</p> <p>Authors: Dun Mao, Siti Hajar Othman, Noor Zafira Noor Hasnan, Rosnita A. Talib</p> <p>Affiliation: Universiti Putra Malaysia</p>
13:45 –14:00	Graduate Engineering Project	Food process engineering	INT008	<p>Effect of different loadings of Poly(Butylene Succinate) (PBS) on the properties of polylactic acid (PLA)/ Poly(Butylene Succinate) (PBS) blend films</p> <p>Authors: Nurul 'Afifah Zabidi, Nur Najiha Zainal, Intan Syafinaz Mohamed Amin Tawakkal, Siti Hajar Ariffin, and Mohd Nazli Naim</p> <p>Affiliation: Universiti Putra Malaysia</p>

Time	Track	Theme	ID	Topic
14:00 –14:15	Graduate Engineering Project	Engineering for food safety	INT009	<p>Starch based pH indicator films associated with purple sweet potato anthocyanin</p> <p>Authors: Mouluda Sohany, Nurdhia Kamaliah Binti Hamidon, Intan Syaflnaz Mohamed Amin Tawakkal, Nor Nadiah Abdul Karim Shah, Siti Hajar Othman and Yus Aniza Yusof</p> <p>Affiliation: Universiti Putra Malaysia</p>
14:15 –14:30	Graduate Engineering Project	Management, energy, and other related topics	INT0011	<p>Development of biofertilizer application method for organic strawberry cultivation using micro-mist generator</p> <p>Authors: Wanwiset Aphichat, Hathaithip Sintuya, Phirunrat Thaisamak, Att Atchariyamontree</p> <p>Affiliation: Chiang Mai Rajabhat University</p>
14:30 –14:45	Graduate Engineering Project	Food process engineering	INT0014	<p>Evaluation of bioactive compounds and textural alteration of cooked germinated brown rice during storage</p> <p>Authors: Saksit Sonsomboonsuk, Boontarika sila, Tiraporn Junyusen, Pornpimol Moolkaew, and Payungsak Junyusen</p> <p>Affiliation: Suranaree University of Technology</p>
14:45 –15:00	BREAK			
15:00 –15:15	Graduate Engineering Project	Food and postharvest innovation	INT0016	<p>Optimization of longan shelf-life extension using gaseous ozone fumigation with vertical forced-air circulation</p> <p>Authors: Suthathip Wongphansuea, Saranyapak Chamnan, Narathip Sujinda, Jaturapatr Varith, and Somkiat Jaturonglumert</p> <p>Affiliation: Maejo University</p>

Time	Track	Theme	ID	Topic
15:15 –15:30	Graduate Engineering Project	Food process engineering	INT0018	<p>Modelling the interparticle interaction of binding energy for three-dimensional selective laser sintering (3D-SLS) solid dosage</p> <p>Authors: S.N.Aqilah Irwan , S.Fatimah Ibrahim, Norzahir Sapawe, and Intan Nadhirah Muhammad Shafiq Ong</p> <p>Affiliation: Universiti Kuala Lumpur Malaysian Institute of Chemical & Bioengineering Technology</p>
15:30 –15:45	Graduate Engineering Project	Food process engineering	INT0021	<p>Techno-economic analysis of the process to mitigate palm oil contaminants related to 3-monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD)</p> <p>Authors: Siti Naderah Sulin, Afandi P Mohamad, Azhari Samsu Baharuddin, and Mohd Noriznan Mokhtar</p> <p>Affiliation: Universiti Putra Malaysia</p>
15:45 –16:00	Graduate Engineering Project	Engineering for food safety	INT0022	<p>Fight against COVID-19 : Electrolyzed water generated on-site as a potential disinfectant in food industry</p> <p>Authors: Keng Guan Chen, Nurul Shaqirah Sulaiman, Norashikin Ab. Aziz, and Noor Zafira Noor Hasnan</p> <p>Affiliation: Universiti Putra Malaysia</p>
16:00 –16:15	Graduate Engineering Project	Food and postharvest innovation	INT0025	<p>The effect of edible coatings on the quality and shelf-life of starfruit (<i>AVERRHOA CARAMBOLA</i> L. CV. B10)</p> <p>Authors: Zahrah Izati Azhar Shapawi, Siti Hajar Ariffin, Rosnah Shamsudin, Muhammad Syahmeer How Mohd Firdaus How and Ahmad Hafiz Baharom</p> <p>Affiliation: Universiti Putra Malaysia</p>

Time	Track	Theme	ID	Topic
16:15 –16:30	Graduate Engineering Project	Food process engineering	INT0026	Influence of pineapple puree on pectin-based film's properties for quick-dissolve edible food packaging application Authors: Nurzia Mohamad, Rosnita A. Talib, Siti Hajar Othman, Intan Syafinaz Mohamed Amin Tawakkal Affiliation: Universiti Putra Malaysia

Room III: International presentation 2

Time (TH)	Track	Theme	ID	Topic
9:15 – 9:30	Graduate Engineering Project	Food process engineering	INT0027	<p>Study on the potential of rice-husk in lipase immobilization via covalent binding, and its application as packed bed bioreactor system for continuous production of monoacylglycerol (MAG)</p> <p>Authors: Ng Lin Cieh, Mohd Noriznan Mokhtar, Azhari Samsu Baharuddin and Mohd Afandi P. Mohammed</p> <p>Affiliation: Universiti Putra Malaysia</p>
9:30 –9:45	Graduate Engineering Project	Food and postharvest innovation	INT0034	<p>Electronic nose for detection brown rice rancidity during storage</p> <p>Authors: Potjaman Promngam, Natawut Neamsorn, Viboon Changrue, Yaowalak Chanbang, Kaewalin Kunasakdakul and Parichat Theanjumol</p> <p>Affiliation: Chiang Mai University</p>
9:45 –10:00	Open Research	Engineering for food safety	INT003	<p>Thermal and nonthermal inactivation of foodborne pathogens in low-moisture foods: A systematic review</p> <p>Authors: Norfaziey Aini Sukarno, Arthika Kalaichelvan, Pichamon Limcharoenchat, and Nurul Hawa Ahmad</p> <p>Affiliation: Universiti Putra Malaysia</p>
10:00 –10:15	Open Research	Food and postharvest innovation	INT004	<p>Microbiological safety of edible insects and worms as novel food ingredients</p> <p>Authors: Sukanisha Suresh, Muhamad Hafiz Abd Rahim, and Nurul Hawa Ahmad</p> <p>Affiliation: Universiti Putra Malaysia</p>

10:15 –10:30	Open Research	Food process engineering	INT010	<p>Investigation of tomato paste quality during thermal processing</p> <p>Authors: Nur Imanina Mohd Haiza, Nur Hamizah Abdul Ghani, Noor Zafira Noor Hasnan, Zykamilia Kamin, and Mohammad Abdullah</p> <p>Affiliation: Universiti Putra Malaysia</p>
10:30 –10:45	Open Research	Management, energy, and other related topics	INT012	<p>Development of real time moisture tracking for organic rice paddy in solar green house</p> <p>Authors: Phirunrat Thaisamak, Hathaithip Sintuya, and Panlop Sintuya</p> <p>Affiliation: Chiang Mai Rajabhat University</p>
10:45 –11:00	BREAK			
11:00 –11:15	Open Research	Management, energy, and other related topics	INT015	<p>Optimization of subcritical water pre-treatment for biogas enhancement on co-digestion of pineapple waste and cow dung using the response surface methodology</p> <p>Authors: Adila Fazliyana Aili Hamzah, Muhammad Hazwan Hamzah, Hasfalina Che Man, Nur Syakina Jamali, and Shamsul Izhar Siajam</p> <p>Affiliation: Universiti Putra Malaysia</p>
11:15 –11:30	Open Research	Food and postharvest innovation	INT019	<p>Application of integrated postharvest technology for maintaining the quality of methyl bromide fumigated mangosteen fruit</p> <p>Authors: Kanlaya Sripong, Thanwalee Srinon, Apiradee Uthairatanakij, Sontaya Limmatvapirat and Pongphen Jitareerat</p> <p>Affiliation: King Mongkut's University of Technology Thonburi</p>
11:30 –11:45	Open Research	Food process engineering	INT020	<p>Microwave-vacuum drying of orthosiphon aristatus leaves: Drying kinetics and content of rosmarinic acid</p> <p>Authors: Hada Masayu Ismail, Pin Kar Yong, Mohd Nordin Ibrahim, Nur Fatin Awanis Mohd Zin and Mohd Farhan Abdul Razak</p> <p>Affiliation: Forest Research Institute Malaysia (FRIM)</p>

11:45 -12:00	Open Research	Food process engineering	INT029	<p>Mathematical modelling as a tool to link food structure breakdown to sensory experience and digestion</p> <p>Authors: Muhammad Syahmeer How</p> <p>Affiliation: Universiti Putra Malaysia</p>
12:00 -12.15	Open Research	Food engineering design	INT031	<p>Microfabrication of surface enhanced Raman scattering substrate on aerogel base structure used for the detection of 2-Acetyl-2-thiazoline</p> <p>Authors: Natphichon Budtri, Pattanaphong Janphuang, Kriettisak Srisom, Jintaphorn Klinsuk, Pattarapong Sunongbua, and Weerasak Lertsiriyothin</p> <p>Affiliation: Suranaree University of Technology</p>