

ตารางการนำเสนอ ห้องที่ 5 กลุ่มวิศวกรรมศาสตร์ฯ วันที่ 23 มิถุนายน 2565

ผู้ดำเนินรายการ: ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุเชษฐ์ สมุหเสนีโต

ที่	รหัสบทความ	เวลา	ชื่อ-นามสกุลผู้วิจัย	ชื่อบทความวิจัย	สาขาวิชา/สถาบัน	เบอร์โทรศัพท์/email
1	27	10.15-10.35 น.	นางสาวอริษา คงเรือง	ผลของกลีเซอรอลและซอร์บิทอลต่อคุณภาพของแผ่นกึ่งวาลอดกลูเตนจากแป้งข้าว	เทคโนโลยีอาหาร / มหาวิทยาลัยศิลปากร	091-7394554 Kongrueang_a@silpakorn.edu
2	28	10.35-10.55 น.	นางสาวอังคิมา ศิริวัฒนาศิลป์	ผลของสารให้ความหวานทดแทนน้ำตาลต่อสมบัติทางกายภาพและเคมีของผลิตภัณฑ์วุ้นกะทิลดน้ำตาล	เทคโนโลยีอาหาร/ มหาวิทยาลัยศิลปากร	0917-981260 25955aung@gmail.com
3	35	10.55-11.15 น.	นางสาวชนิดาภา เจริญทรัพย์	ผลของออกซิเจน อุณหภูมิ และระยะเวลาการเก็บรักษาต่อการเสื่อมสลายแคโรทีนอยต์ในซอสพริก	เทคโนโลยีอาหาร/ มหาวิทยาลัยศิลปากร	083-8274200 may_chanidapa@hotmail.com
4	60	11.15-11.35 น.	นางสาวเพ็ญประภา ตระกูลกิจเจริญ	การรับรู้คุณค่า วิธีการดำเนินชีวิต และแรงจูงใจที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อถ้วยเตี๋ยที่ทำจากโปรตีนจากพืช	เทคโนโลยีอุตสาหกรรม เกษตร/ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	095-9645954 phenprapha.tr@ku.th
5	62	11.35-11.55 น.	นางสาวศิริณา รุ่งแสง	การผลิตไขมันเนยเทียมจากน้ำมันปาล์มและไขมันเนยด้วยกระบวนการอินเตอร์เอสเตอริฟิเคชันแบบใช้เอนไซม์	เทคโนโลยีอาหาร / มหาวิทยาลัยศิลปากร	061-4933177 sirin.boat@gmail.com

พักรับประทานอาหารกลางวัน

6	63	13.00-13.20 น.	นางสาวชนันต์รัศม์ เฉลิมชาติโกคิน	คุณสมบัติและพฤติกรรมการตกผลึกของ เนยโกโก้ผสมกับเนยอิลิปเป้	เทคโนโลยีอาหาร / มหาวิทยาลัยศิลปากร	082-2426657 chanun-13@outlook.com
7	77	13.20-13.40 น.	นางสาวสันต์หทัย ฤทธิบุตร	การศึกษาประสิทธิภาพของ เชื้อรา <i>Trametes elegans</i> PP17-06 ในการกำจัดสีจากน้ำเสียน้ำมันปาล์ม	เทคโนโลยีอุตสาหกรรม เกษตร อาหาร และ สิ่งแวดล้อม/ มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีพระจอมเกล้า พระนครเหนือ	094-1299096 s6304045810044@email.kmutnb.ac.th
8	79	13.40-14.00 น.	นางสาวพนัชพงษ์พรรณ ทะเกิงกุล	ผลของการลดและทดแทนโซเดียมคลอไรด์ด้วยโพแทสเซียมคลอไรด์ต่อคุณภาพ ทางประสาทสัมผัสของผงปรุงรสหมู	เทคโนโลยีอาหาร/ มหาวิทยาลัยศิลปากร	064-9384789 Phanatphongphan@gmail.com
9	83	14.00-14.20 น.	นายปณิธาน จำจิตต์ไฉ	การศึกษาเบื้องต้นในการสร้าง สารประกอบไบโอจีนิกเอมีน และการ สร้างแบคทีเรียโอซินของแบคทีเรียแลคติก ที่คัดแยกได้จากผลิตภัณฑ์อาหาร หมักประเภทเนื้อของไทย	การจัดการความปลอดภัย อาหาร/สถาบันเทคโนโลยี พระจอมเกล้าเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง	062-1419935 panitan.j1999@gmail.com

10	90	14.20-14.40 น.	นายธนวิษณุ สุขแก้ว	ศึกษาพฤติกรรม การเปลี่ยนแปลงความ ชื้นหนืดของแป้งข้าวโพดผสมสตาร์ชมัน สำปะหลังเมื่อเติมโปรตีนเมล็ดฟักทอง สกัดเข้มข้น	เทคโนโลยีอาหาร /มหาวิทยาลัยศิลปากร	090-0793824 thanawitsukkaew@gmail.com
11	98	14.40-15.00 น.	นายณัฐวุฒิ สิทธานครินทร์	ผลของการเติมผงเมล็ดแมงลักต่อคุณภาพ ของขนมปังแป้งหมักปลอดกลูเตน ที่ทำจากแป้งผสม	เทคโนโลยีอาหาร /มหาวิทยาลัยศิลปากร	089-2025317 dalenatthawut@hotmail.com
12	105	15.00-15.20 น.	นางสาวจิรนนท์ ศรีพิจารณ์	ผลของการเติมไฮโดรคอลลอยด์ต่อ คุณสมบัติของสาหร่ายพวงองุ่นแผ่น	เทคโนโลยีอาหาร /มหาวิทยาลัยศิลปากร	061-7320949 sinee17@hotmail.com
13	115	15.20-15.40 น.	นางสาวสโรชา รักษาทรัพย์	การกำหนดแนวความคิดผลิตภัณฑ์เพื่อ ส่งเสริมการรับรู้คุณค่าผลิตภัณฑ์บะหมี่ ธัญพืชอบแห้งกิ่งสำเร็จรูปของผู้บริโภคใน เขตกรุงเทพมหานคร	เทคโนโลยีอุตสาหกรรม เกษตร/ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	089-4535333 aurn1469@gmail.com
14	82	15.40-16.00 น.	นายพูนศักดิ์ ตรีวิทย์	การศึกษาปริมาณแบคทีเรียและการเสริม หนอนแมลงวันลายในอาหารไก่ไข่ต่อ สมรรถภาพการผลิตและคุณภาพไข่	สัตวศาสตร์	086-2842101 punsak.t@ku.th

\* กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม