

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางสาวมาศอุบล ทองงาม	
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
การดำรงตำแหน่งบริหาร	
ธ.ค. 2562 - พ.ย. 2566	รองหัวหน้าฝ่ายบริหารภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ธ.ค. 2562 - พ.ย. 2566	หัวหน้าภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ต.ค. 2560 - พ.ย. 2562	รองหัวหน้าฝ่ายบริหารภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
เม.ย. 2559 - ส.ค. 2559	รองคณบดีฝ่ายกิจการนิสิตและกิจการพิเศษ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
การศึกษา Ph.D. (Food Science and Technology), University of Massachusetts, USA, 2547 M.Sc. (Food Science and Technology), University of Massachusetts, USA, วท.บ.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) , มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ,	
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ Carbohydrate and Microstructure	
งานสอน	
<ul style="list-style-type: none"> Advanced Food Analysis Advanced Food Science Bakery Technology Carbohydrate in Foods Cereal Chemistry Color and Color evaluation Food Analysis Food for Mankind Food Process Technology Ingredients & Additives in Food Processing Knowledge of the Land Laboratory in Physical Quality Measurement Laboratory in Biological Quality Measurement Laboratory in Food Process Technology Laboratory in Physical Quality Measurement Practicum II Raw Material Hand. & Prepara. in Food Indus. Raw Material Hand.& Prepara.in Food Industry Raw Material Handling & Preparation in Food Industry Raw Material Handling and Preparation in Food Industry Research Technique Research Technique I Research Techniques Research Techniques I Research Techniques II Seminar seminars Special Problems Texture & Texture Evaluation Thesis เทคนิควิจัย II สัมมนา 	
โครงการวิจัย	
ปี 2548-2553	โครงการจัดตั้งหน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะด้านข้าวและคาร์โบไฮเดรต (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2548-2553	ผลของการดัดแปรสสารทางเคมีต่อสมบัติของสสารจากกล้วยดิบ (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2549	สมบัติทางกายภาพ เคมี และเคมีเชิงฟิสิกส์ของแป้ง และสสารจากกล้วยดิบที่มีผลต่อลักษณะของอาหาร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2549-2553	การควบคุมอันตรกิริยาการเกิดสารประกอบเชิงซ้อนของโบโอพอลิเมอร์เพื่อห่อหุ้มและนำส่งสารประกอบไตรเทอร์ปีนส์จาก Centella asiatica (Linn.) Urban (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2549-2553	การผลิตพลาสติกชีวฐานจากพืชเศรษฐกิจไทยโดยใช้เทคโนโลยีเอกซทรวงู้น (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2549-2553	โครงการจัดตั้งหน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะด้านนวัตกรรมวัสดุชีวฐานเพื่ออุตสาหกรรมอาหาร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางสาวมาศอุบล ทองงาม	
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ปี 2549-2553	โครงการจัดตั้งหน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะนวัตกรรมระบบนำส่งสารโภชนเภสัชและสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ (การพัฒนากระบวนการนำส่งสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ : สารประกอบในกลุ่มเทอร์ปีนส์) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2549	การศึกษาสมบัติของสตาร์ชและแป้งข้าวฟ่างเพื่อนำมาประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
ปี 2549-2550	อิทธิพลของสภาวะต่าง ๆ ในกระบวนการผลิตต่อสมบัติของแป้งและสตาร์ชข้าวฟ่าง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย และสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา
ปี 2548-2550	ผลของการดัดแปรสตาร์ชจากแป้งของสตาร์ชจากกล้วยดิบ (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2548-2551	โครงการจัดตั้งหน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะด้านข้าวและคาร์โบไฮเดรต (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2548-2551	อิทธิพลของการดัดแปรแป้งด้วยกระบวนการใช้ความร้อนขึ้นต่อลักษณะของผลิตภัณฑ์บะหมี่จากแป้งข้าว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2549-2553	โครงการหน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะด้านนวัตกรรมวัสดุชีวฐานเพื่ออุตสาหกรรมเกษตร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2550	การศึกษาผลของไคโตแซนต่อความคงตัวและโครงสร้างจุลภาคของอิมัลชันน้ำมันปลาที่ทำการห่อหุ้มด้วยเลซิทีน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2551	สมบัติทางฟิสิกส์ เคมี และเคมีเชิงฟิสิกส์ของแป้งลูกเดือย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2550-2551	การเพิ่มประสิทธิภาพของกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมอบ (โครงการสร้างขีดความสามารถด้านการวิจัยและพัฒนาการแข่งขันของภาคอุตสาหกรรมโดยกลไกความร่วมมือระหว่างภาครัฐ เอกชนและมหาวิทยาลัย ประจำปีงบประมาณ 2551) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ
ปี 2553	อิทธิพลของการดัดแปรด้วยวิธีพรีเจลลิ่งในขั้นตอนการเป็น resistant starch และสมบัติเคมีเชิงฟิสิกส์ของแป้งกล้วยดิบ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2554	การศึกษาสมบัติของแป้งข้าวฟ่างดัดแปรด้วยวิธีความร้อนร่วมกับความชื้น (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2554-2557	การผลิตอาหารเพื่อความมั่นคงด้านโภชนาการ: นวัตกรรมระบบนำส่งสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพและสารผสมอาหาร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากรางวัลนักวิจัยชีว-เสถียร กาญจนจारी
ปี 2555-2556	การวิจัยคุณลักษณะจำเพาะต่อการแปรรูปของข้าว 84 พันธุ์ เพื่อเฉลิมพระเกียรติ: ผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพมูลเพิ่มจากข้าวสายพันธุ์เด่นของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2556-2557	อิทธิพลของสายพันธุ์และอายุต่อองค์ประกอบทางเคมี และสมบัติทางเคมีเชิงฟิสิกส์ของกล้วยน้ำว้าและแป้งกล้วย (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการการวิจัยแห่งชาติ (วช.)
ปี 2559-2560	การใช้ประโยชน์ด้านสุขภาพในการขับเคลื่อนการเพิ่มมูลค่าตลอดห่วงโซ่อุตสาหกรรมข้าวและผลิตภัณฑ์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากNewton Fund Institutional Links 2015 (ส่วนที่สนับสนุนโดยสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา)
ปี 2559-2562	โครงการเครือข่ายวิจัยนานาชาติ"เครือข่ายนวัตกรรมอาหารและชีววัสดุ" (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)
ปี 2560-2561	การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์บะหมี่จากแป้งข้าว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2560-2561	การพัฒนาสูตรและกระบวนการทำขนมกรอบโปรตีนสูงจากเนื้อมันไก่ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ
ปี 2562	การทดสอบการผลิตเส้นจากแป้งข้าวคั่วบะหมี่ในระดับอุตสาหกรรม (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2563-2564	การศึกษาโพรไฟล์เนื้อสัมผัสของเจลแป้งข้าวสายพันธุ์ต่างๆ ประเมินด้วยวิธีวิเคราะห์ทางประสาทสัมผัสเชิงพรรณนาและเครื่องวิเคราะห์เนื้อสัมผัส (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2563-2564	การออกแบบลักษณะเนื้อสัมผัสผลิตภัณฑ์อาหารจากข้าวไทยโดยใช้โครงสร้างโมเลกุลขององค์ประกอบทางเคมีในข้าว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2563-2564	อิทธิพลของโครงสร้างโมเลกุลสตาร์ชโปรตีนและไขมันต่อสมบัติวิทยาการเสถียรของเจลแป้งข้าวผสม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2565-2567	การผลิตส่วนผสมอาหารพอลิแซ็กคาไรด์มูลค่าเพิ่มระดับนำร่องจากผลผลิตร่วมจากอุตสาหกรรมแปรรูปถั่วเขียวกะเทาะเปลือก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข)

บทความวิจัยในวารสารวิชาการ

ระดับชาติ

- หทัยชนก ชนะป้าโมกโข, Masubon Thongngam, "The Chemical and Physico-Chemical Properties of Sorghum Starch and Flour", KASETSART JOURNAL: NATURAL SCIENCE 41 (5) (2007) 343-349

- นางสาวเสวตา จานสุวรรณ, Masubon Thongngam, "Effects of hydrocolloids on microstructure and textural characteristics of dried instant noodles", Asian Journal of Food and Agro-Industry 2012 (In Press) (2012) xxx-xxx

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<p>ชื่อ นางสาวมาศอุบล ทองงาม</p>	
<p>ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์</p>	<p>สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร</p>
<p>- Nipat Limsangouan, Chulaluck Charunuch, Masubon Thongngam, Weerachet Jittanit, "Effect of tamarind kernel powder on physical and antioxidant properties of extruded riceberry snack", วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 28 (12) (2020) 2236-2248</p> <p>ระดับนานาชาติ</p> <p>- Masubon Thongngam, "Influence of pH, ionic strength, and temperature on self-association and interactions of sodium dodecyl sulfate in the absence and presence of chitosan.", LANGMUIR 21 (1) (2005) 79-86</p> <p>- Masubon Thongngam, "Isothermal titration calorimetry study of the interactions between chitosan and a bile salt (sodium taurocholate).", FOOD HYDROCOLLOIDS 19 (5) (2005) 813-819</p> <p>- Masubon Thongngam, "Characterization of pregelatinization and heat moisture treatment rice flours for frozen rice noodles", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 40 (พิเศษ) (2006) 0-0</p> <p>- Chuleekorn Wadchararat, Masubon Thongngam, Onanong Naivikul, "Characterization of Pregelatinized and Heat Moisture Treated Rice Flours", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 40 (พิเศษ) (2006) 144-153</p> <p>- พีรียา มุสิกคุณ, Masubon Thongngam, "Characteristics and functional properties of sorghum protein (Kafirin)", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 41 (5) (2007) 313-318</p> <p>- ไพลาภา นิมสังข์, Masubon Thongngam, Onanong Naivikul, "Compositions, morphological and thermal properties of green banana flour and starch", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 41 (5) (2007) 324-330</p> <p>- Nakornpanom, N.N., Masubon Thongngam, Parichat Hongsprabhas, "Characteristics of heated mixed soy protein isolate and sodium caseinate", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 43 (4) (2009) 780-790</p> <p>- Chutima Chaichaw, Onanong Naivikul, Masubon Thongngam, "Effect of Heat-Moisture Treatment on Qualities of Gluten-Free Alkaline Rice Noodles from Various Rice Flour Varieties", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 45 (3) (2011) 490-499</p> <p>- Sanguansri Charoenrein, Orawan Tatirat, Rengsutthi, K, Masubon Thongngam, "Effect of konjac glucomannan on syneresis, textural properties and the microstructure of frozen rice starch gels", CARBOHYDRATE POLYMERS 83 (1) (2011) 291-296</p> <p>- นางสาวปานชุตี ภูฏริธรรม, Masubon Thongngam, Rangrong Yoksan, PANUWAT SUPPAKUL, "Antioxidant Properties of Selected Plant Extracts and Application in Packaging as Antioxidant Cellulose-Based Films for Vegetable Oil", Packaging Technology and Science 25 (3) (2012) 125-136</p> <p>- Utai Klinsorn, Masubon Thongngam, "Rheology and Microstructure of Lecithin-Stabilized Tuna Oil Emulsions Containing Chitosan of Varying Concentration and Molecular Size", Food Biophysics 7 (2) (2012) 155-162</p> <p>- นางสาวจัทมาศ ทันตะละ, Masubon Thongngam, ผศ.ดร.พรชัย ราชตนะพันธ์, Chitsiri Thongson Rachtanapun, "Antimicrobial activity of chitosan and carboxymethyl chitosan from different types and sources of chitosan", Italian Journal of Food Science and Technology XXIV (4) (2012) 97-101</p> <p>- Pinkaew, H., Masubon Thongngam, Wang, Y.-J., Onanong Naivikul, "Isolated rice starch fine structures and pasting properties changes during pre-germination of three Thai paddy (Oryza sativa L.) cultivars", Journal of Cereal Science 70 (-) (2016) 116-122</p> <p>- นางสาวสุทธิณี สีสั่งข์, Masubon Thongngam, Utai Klinsorn, "Degradation Kinetics of Carotene in Cholesterol-Free Mayonnaise Containing Red Palm Olein", Italian Journal of Food Science 28 (SI) (2016) 50-54</p> <p>- Detchewa, P, Masubon Thongngam, Jane, JL, Onanong Naivikul, "Preparation of gluten-free rice spaghetti with soy protein isolate using twin-screw extrusion", JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE 53 (9) (2016) 3485-3494</p> <p>- Limpimwong, W, Kumrunsee, T, Kato, N, Yanaka, N, Masubon Thongngam, "Rice bran wax oleogel: A potential margarine replacement and its digestibility effect in rats fed a high-fat diet", JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS 39 (2017) 250-256</p> <p>- Kupkanchanakul, W, Masubon Thongngam, Shi, YC, Onanong Naivikul, "Role of amylolytic activities during pregermination on rice kernel morphology and physicochemical properties of isolated starch", CEREAL CHEMISTRY 95 (4) (2018) 543-554</p> <p>- Nipat Limsangouan, Milasing, N., Masubon Thongngam, Khuwijitjaru, P., Weerachet Jittanit, "Physical and chemical properties, antioxidant capacity, and total phenolic content of xyloglucan component in tamarind (Tamarindus indica) seed extracted using subcritical water", Journal of Food Processing and Preservation 43 (10) (2019) 1-10</p> <p>- Viturat, S., Masubon Thongngam, Namfone Lumdubwong, Zhou, W., Utai Klinsorn, "Ultrasound-assisted formation of chitosan-glucose Maillard reaction products to fabricate nanoparticles with enhanced antioxidant activity", Ultrasonics Sonochemistry 97 (106466) (2023) 106466-(1-14)</p> <p>- Fahrunnisa Adaqia, Suntaree Suwonsichon, Masubon Thongngam, "Effects of White Sorghum Flour Levels on Physicochemical and Sensory Characteristics of Gluten-Free Bread", Foods 12 (22) (2023) 4113</p> <p>- Braga, J.D., Masubon Thongngam, Kumrunsee, T., "Gamma-aminobutyric acid as a potential postbiotic mediator in the gut-brain axis", npj Science of Food 8 (1) (2024)</p> <p>- Nagao, T., Braga, J.D., Chen, S., Masubon Thongngam, Chartkul, M., Yanaka, N., Kumrunsee, T., "Synergistic effects of peripheral GABA and GABA-transaminase inhibitory drugs on food intake control and weight loss in high-fat diet-induced obese mice", Frontiers in Pharmacology 15 (2024)</p> <p>- Ngiwngam, K., Han, J., Rachtanapun, P., Auras, R., Karbowiak, T., Noiwan, D., Masubon Thongngam, Tongdeesontorn, W., "Creation of Composite Aerogels Consisting of Activated Carbon and Nanocellulose Blended with Cross-Linked Biopolymers: Application as Ethylene Scavengers", Polymers 16 (21) (2024)</p>	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<p>ชื่อ นางสาวมาศอุบล ทองงาม</p>	
<p>ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์</p>	<p>สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร</p>
<p>- Wangsomboonsiri, S., Masubon Thongngam, Suvimol Charoensiddhi, Praseptiangga, D., Ariyantoro, A.R., Laovithayanggoon, S., PANUWAT SUPPAKUL, ULAIWAN Withayagiat, Waraporn Boonsupthip, "Effects of vacuum impregnation and calcium compounds on preservation of the microstructure and quality of frozen Aloe vera (<i>Aloe barbadensis</i> Miller)", <i>Journal of Agriculture and Food Research</i> 21 (2025)</p>	
<p>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</p>	
<p>ระดับชาติ</p>	
<p>- Masubon Thongngam, "Some properties of raw banana flour and starch from Thai banana cultivars.", <i>Proceedings Starch Update 2005: The 3rd Conference on Starch Technology</i>, Queen Sirikit National Convention Center Bangkok, Thailand. (2005)</p> <p>- จุฬารัตน์ โกวิทยา, Masubon Thongngam, SOMJIT SURAPAT, "Quality Improvement of Reduced Fat Vanilla Ice Cream by Inulin", <i>Proceedings of 44th Kasetsart University Annual Conference : Agro-Industry, Economics and Business Administration</i> (2006)</p> <p>- นันทรัตน์ ณ นครพนม, Masubon Thongngam, Parichat Hongprabhas, "Calcium lactate-Induced Aggregation of Heated Soy Protein Isolate and Sodium Caseinate Composite", <i>Proceedings of 44th Kasetsart University Annual Conference : Agro-Industry, Economics and Business Administration</i> (2006)</p> <p>- Masubon Thongngam, Onanong Naivikul, ไพลาภา นิมสังข์, "Compositions, morphological and thermal properties of green banana flour and starch", <i>การประชุมวิชาการครั้งที่ 45 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (สาขาอุตสาหกรรมเกษตร)</i> (2007)</p> <p>- Masubon Thongngam, มยุรกาญจน์ เดชกฤษ, "Chemical and physicochemical properties of adlay flours and starches", <i>การประชุมวิชาการครั้งที่ 45 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (สาขาอุตสาหกรรมเกษตร)</i> (2007)</p> <p>- Masubon Thongngam, หทัยชนก ชะนะปานิโกโย, "The chemical and physico-chemical properties of Sorghum starches and flours", <i>การประชุมวิชาการครั้งที่ 45 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (สาขาอุตสาหกรรมเกษตร)</i> (2007)</p> <p>- Masubon Thongngam, พีรียา มุสิกะคุณ, "Characteristics and functional properties of sorghum protein (Kafirin)", <i>การประชุมวิชาการครั้งที่ 45 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (สาขาอุตสาหกรรมเกษตร)</i> (2007)</p> <p>- Masubon Thongngam, น.ส นพเมณี คณานรักษ์, "Effect of Pregelatinization Processes on Functional properties of Banana Flour", <i>การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 47</i> (2009)</p> <p>- Masubon Thongngam, น.ส. มยุรกาญจน์ เดชกฤษ, "Effect of starch solid and plasticizer concentrations on physical and mechanical properties of White Adlay film", <i>การประชุมวิชาการของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาครั้งที่ 3: เครือข่ายกลยุทธ์เพื่อพัฒนาบุคลากรมหาวิทยาลัย</i> (2010)</p> <p>- น.ส พิลัยพร ตีมโชค, Masubon Thongngam, "The Utilization of sorghum flour as wheat flour substitution in yellow alkaline noodles", <i>การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 49 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</i> (2011)</p> <p>- นาย กิจขจร เดชะวรุฒิ, Masubon Thongngam, "Effect of Casting Solvents on Physical and Mechanical Properties of Edible Films from Sorghum Flour and Starch", <i>การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 50 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</i> (2012)</p> <p>- น.ส เมธวดี อักษรวรรณ, Masubon Thongngam, "The Effect of chitosan - carrageenan concentration, pH and type of salts on polyelectrolyte complex formation", <i>Proceedings of International Conference on Food and Applied Bioscience</i> (2012)</p> <p>- นางสาวเมธวดี อักษรวรรณ, Masubon Thongngam, "Effect of chitosan - carrageenan concentration, pH and type of salts on polyelectrolyte complex formation", <i>Proceedings of International Conference on Food and Applied Bioscience</i> (2012)</p> <p>- นางสาวสุทธิพรพรณ สนั่นเือก, Masubon Thongngam, "The effect of harvesting time of banana on the physicochemical properties of banana flour and starch", <i>The Proceedings of 51st Kasetsart University Annual Conference: Agriculture Extension Home and Economics</i> (2013)</p> <p>- น.ส พัทธิมน เตียวตระกูล, Masubon Thongngam, "Effect of Heat-Moisture treatments on the properties of pre-germinated brown rice flour With different amylose content", <i>การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 52 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</i> (2014)</p> <p>- น.ส อรทัย ดวงวรรณ, Masubon Thongngam, "Effect of Heat-moisture Treatment and Na₂CO₃ on Physicochemical Properties of Rice Flour", <i>การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 52 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</i> (2014)</p> <p>- Masubon Thongngam, นางสาววิวรรณ พรหมพักตรา, "Effect of Water Temperature and Carboxymethyl Cellulose on Physical Properties of Cake Made from Composite Flour as Wheat Flour Substitution", <i>Food Innovation Asia Conference 2017: Innovative Food Science and Technology for Mankind: Empowering Research for Health and Aging Society</i> (2017)</p> <p>- Masubon Thongngam, ศรสวรรค์ ชมเชย, "Effect of Pea Protein Isolate and Egg White Powder on the Properties of Alkaline Rice Noodles", <i>การประชุมทางวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 56</i> (2018)</p> <p>- Masubon Thongngam, นางสาว อติศา ขจัดภัย, "Effect of Emulsifiers on Pasting Properties of Rice Flour and Alkaline Rice Noodle Qualities", <i>การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 57 ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</i> (2019)</p> <p>- Masubon Thongngam, นางสาวทิพย์สุตา สุวรรณันท์, "Effect of Rice Bran Wax Oleogel as Fat Replacement on Cake Quality", <i>การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 57 ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</i> (2019)</p> <p>- ธิรยุส ใจใหญ่, Kullanart Tongkhao, Masubon Thongngam, Utai Klinkesorn, "Physical characteristics and stability of vegetable oil emulsions containing different oil phases compared with commercial milk cream", <i>การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 59</i> (2021)</p>	
<p>ระดับนานาชาติ</p>	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<p>ชื่อ นางสาวมาศอุบล ทองงาม</p>	
<p>ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์</p>	<p>สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร</p>
<ul style="list-style-type: none"> - ปานชุตี ภูฏริธรรม, Masubon Thongngam, Rangrong Yoksan, PANUWAT SUPPAKUL, "Antioxidant and Radical Scavenging Activities of Selected Plant Extracts and Possible Application in Active Packaging", The 15th IAPRI World Conference on Packaging (WorldPak2006) (2006) - ปานชุตี ภูฏริธรรม, Masubon Thongngam, Rangrong Yoksan, PANUWAT SUPPAKUL, "Properties of Antioxidant Cellulose Ether Films Containing Selected Plant Extracts", The 5th International Packaging Congress (2007) - Masubon Thongngam, น.ส หทัยชนก บัววารีย์, "The effect of pregelatinization methods on sorghum flour properties", The International Conference on Life Sciences 2008 "Well Being for the Human Race" (BioAsia 2008, Thailand) (2008) - Masubon Thongngam, น.ส ปัญญรัตน์ โคภิษฐ์ประภา, "The Effect of Pregelatinization Methods and Conditions on Green Thai Banana Flour ", 14th World Congress of Food Science & Technology. International Union of Food Science & Technology (IUFOST) (2008) - Masubon Thongngam, น.ส ปัญญรัตน์ โคภิษฐ์ประภา, "The Modification of Musa (ABB) sp. 'Kluai Nam Wa' (banana) Flour by Pregelatinization Method", The International Conference on Life Sciences 2008 "Well Being for the Human Race" (BioAsia 2008, Thailand) (2008) - Masubon Thongngam, นางสาววันวิไล สิงห์ชู, "The rheological properties of chitosan-pectin complex as affected by concentration ratios, pH and salts.", 14th World Congress of Food Science & Technology. International Union of Food Science & Technology (IUFOST) (2008) - Masubon Thongngam, นางสาววันวิไล สิงห์ชู, "Effect of concentration ratios on the rheological properties and encapsulation efficiency of chitosan-pectin complex.", The International Conference on Life Sciences 2008 "Well Being for the Human Race" (BioAsia 2008, Thailand) (2008) - Masubon Thongngam, น.ส มยุรกาญจน์ กาญจนกฤษ, "Comparison properties of adlay (Coix lachryma-jobi L.) flour and starch", The Starch Update 2009: The 5th International Conference on Starch Technology (2009) - Masubon Thongngam, น.ส ปัญญรัตน์ โคภิษฐ์ประภา, "Effect of hydrothermal treatment on morphological, chemical and physicochemical properties of Musa (ABB) sp. 'Kluai Namwa' (banana) flour.", The Starch Update 2009: The 5th International Conference on Starch Technology (2009) - น.ส เศวตา จานสุวรรณ, Masubon Thongngam, "Effects of hydrocolloids on microstructure and textural characteristic of Instant Noodles", The 12th ASEAN Food Conference 2011 (2011) - น.ส มยุรกาญจน์ เดชกฤษ, Masubon Thongngam, "Effect of temperatures and casting solvents on physical and mechanical properties of adlay flour films", Starch Update 2011 : The 6 th International Conference on Starch Technology (2012) - น.ส พิลัยพร ตีมโชค, Masubon Thongngam, "Effect of cysteine on texture properties of gluten-free sorghum alkaline noodle", Starch Update 2011 : The 6 th International Conference on Starch Technology (2012) - นางสาวจุฑามาศ ทันตะละ, Masubon Thongngam, นายพรชัย ราชตนะพันธ์, Chitsiri Thongson Rachtanapun, "ANTIMICROBIAL ACTIVITY OF CHITOSAN AND CARBOXYMETHYL CHITOSAN FROM DIFFERENT TYPES AND SOURCES OF CHITOSAN", 5th Shelf Life International Meeting (2012) - จุฑามาศ ทันตะละ, รุติมา สุขมาก, Masubon Thongngam, ดร.กาญจนา ธรรมนุ, ผศ.ดร.พรชัย ราชตนะพันธ์, Chitsiri Thongson Rachtanapun, "Evaluation of antilisterial mechanism from chitosan", 13th ASEAN Food Conference: Meeting Future Food Demands: Security and Sustainability (2013) - นางสาววารุณี คุปต์กาญจนากุล, Masubon Thongngam, Onanong Naivikul, "The chemical and physicochemical properties of pre-germinated brown rice flour from three Thai rice cultivars", Starch Update 2013: The 7th International Conference on Starch Technology (2013) - นางสาวหทัยรัตน์ ปิ่นแก้ว, Masubon Thongngam, Onanong Naivikul, "Physicochemical property and fine structure of pre-germinated brown rice starches from two Thai rice cultivars", Starch Update 2013: The 7th International Conference on Starch Technology (2013) - นางสาวหทัยรัตน์ ปิ่นแก้ว, Masubon Thongngam, Onanong Naivikul, "Pre-germinated Brown Rice Starch Fine Structures and its Relationship with Chemical, Pasting, and Thermal Properties", Food Structure and Functionality Forum Symposium from Molecules to Functionality (2014) - Nindya Nindita Sari, Masubon Thongngam, Utai Klinkesorn, "Thermal, Textural and Rheological Attributes of Palm Kernel Paste with Different Fat Contents", 17th Food Innovation Asia Conference 2015 (FIAC 2015): Innovative ASEAN Food Research towards the World (2015) - Nipat Limsangouan, Masubon Thongngam, Chulaluck Charunuch, Weerachet Jittanit, "Effect of tamarind (tamarindus indica) kernel powder on characteristic of extruded riceberry snack", ICEF13-International Congress on Engineering and Food (2019) - Fahrunnisa Adzqia, Masubon Thongngam, Suntaree Suwonsichon, "Bread quality as affected by sorghum and breadfruit flours as wheat substitutes", The 22nd Food Innovation Asia Conference 2020 (FIAC 2020): Future Food Innovation for Better Health and Wellness (2020) 	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2548 - 24 เมษายน 2568