

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางเทพกัญญา หาญศิลาวัต	
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
การดำรงตำแหน่งบริหาร -	
การศึกษา ปริญญาโท (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ,	
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	Product and process development for emulsion-based products
งานสอน	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<p>ชื่อ นางเทพกัญญา หาญศิลาวัต</p>	
<p>ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์</p>	<p>สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร</p>
<p>Cooperative Education Preparation Ingredients in Agro-Indus.Product Development Ingredients in Product Development Laboratory in Physical Quality Measurement Physical Quality Analysis in Agro-Industry Quality Management System in Agro-Industry Special Problems Standard and Regulations for Agro-Industrial Products สัมมนา Adv.Research Methods in Agro-Ind. Prod.Devel. Chemical and Physical Quality Measurement Comprehensive Knowledge for Agro-Ind. PDI. Development of Entrepreneurship for Innovative Busines IS Knowledge of the Land Laboratory in Introduction to Agro-Industry Laws and Standards for Food and Beverage Principles of Agro-Ind. Product Development Product Development Technology Research methods Research Methods in Agro-Industrial Product Developmen Standards and Laws for Agro-industry Texture & Texture Evaluation Thesis ระเบียบวิธีวิจัยพื้นฐานทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร Develop.of Entrepreneurship for Innova.Bus. Lab. in Principles of Agro-Ind. Prod. Devel. Lab.in Quality Manag. System in Agro-Industry Laboratory in Physical Quality Measurement Packaging Materials for Product Development Quality Control Design in Agro-Industry Research Methods in Agro-Ind. Prod. Devel. Research Methods in Agro-Industrial Product Development Research Methods in Product Development Sanitation & Safety MGMT Sys. for Agro-Ind. Product Selected Topics in Agro-Ind. Prod. Devel. Selected Topics in Product Development Seminar Skills and Ethics for Research and Product Development Skills and Ethics for Research and Product Development Career Standard & Regulations for Agro-Industrial Products การพัฒนาผู้ประกอบการสำหรับธุรกิจนวัตกรรม ปฏิบัติการระบบการจัดการคุณภาพในอุตสาหกรรมเกษตร ปฏิบัติการหลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ปัญหาพิเศษ มาตรฐานและข้อกำหนดผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ระบบการจัดการคุณภาพในอุตสาหกรรมเกษตร ระเบียบวิธีวิจัยพื้นฐานทางพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร Comprehensive Knowledge for Agro-Industrial Product Development and Innovation Development of Agro-Industrial Product Development of Agro-Industrial Products Development of Agro-Industry Products Development of Entrepreneurship for Innovative Business Emulsion Product Development Independent Study Laboratory in Physical Quality Measurement Laboratory in Processing of Agro-Industrial Products I</p>	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางเทพกัญญา หาญศีลวัต	
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
Practicum Processing of Agro-Industrial Products I Quality Management in Agro-Industry Research Methods in Agro-Ind. Product Devel. Research Methods in Agro-Industrial PD. Selec.Topics in Agro-Indus.Product Develop. Standard & Regulations for Agro-Ind. Prod. Standards & Laws for Agro-Industry Techniques for Product Development ระเบียบวิธีวิจัยทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ สหกิจศึกษา	
โครงการวิจัย	
ปี 2551-2553 การศึกษาผลของคาร์ราจีแนน เกลือ และซูโครสต่อการเปลี่ยนแปลงสมบัติของแป้งมันสำปะหลัง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย	
ปี 2552-2554 การทำไมโครแคปซูลจากสารสกัดเนื้อของเมล็ดมะม่วงที่เป็นของเหลือทิ้ง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย	
ปี 2553 การศึกษาผลของสารไบโอพอลิเมอร์ต่อการเอนแคปซูเลชันน้ำมันรำข้าว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2554 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีลักษณะเป็นเจลจากแป้งมันสำปะหลังและไฮโดรคอลลอยด์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2554 การพัฒนาผลิตภัณฑ์นักเก็ตไก่เทียม (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2554 ผลของอิมัลซิไฟเออร์และกระบวนการต่อความคงตัวของอิมัลชันชนิดน้ำในน้ำมันในน้ำและกระบวนการเอนแคปซูเลชันของสารออกฤทธิ์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2554-2555 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีลักษณะเป็นเจลจากแป้งมันสำปะหลังและไฮโดรคอลลอยด์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากKU-TURPIF (มูลนิธิส่งเสริมการวิจัยในมหาวิทยาลัยเพื่ออุตสาหกรรมไทย)	
ปี 2554-2555 การพัฒนาผลิตภัณฑ์นักเก็ตไก่เทียม (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากKU-TURPIF (มูลนิธิส่งเสริมการวิจัยในมหาวิทยาลัยเพื่ออุตสาหกรรมไทย)	
ปี 2555 การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าวที่ปราศจากกลูเตน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากOSTC GROUP LTD.	
ปี 2556-2557 การนำผลพลอยได้จากอุตสาหกรรมหนึ่งจะเข้ามาผลิตน้ำมันจระเข้ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากมูลนิธิกองทุนส่งเสริมการวิจัยของมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย	
ปี 2556-2557 การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มน้ำผลไม้รวมผสมน้ำนมเหลือง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ	
ปี 2556 ผลของไบโอพอลิเมอร์ต่อสมบัติต่างๆ และประสิทธิภาพในการเอนแคปซูเลชันของอิมัลชันชนิดน้ำในน้ำมันในน้ำที่มีสารออกฤทธิ์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2557 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมโยเกิร์ตข้าวหมากผสมเม็ดปิดโพโรไบโอดีค (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2557 โครงการพัฒนาระบบประกันคุณภาพของสถานที่ผลิตอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการกำกับดูแลความปลอดภัยอาหารรองรับการเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	
ปี 2558 ผลของน้ำตาลและอุณหภูมิต่อสมบัติทางเคมีกายภาพของเกี๊ยว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2559 ผลของกระบวนการเตรียมต่อสมบัติทางเคมีกายภาพของแป้งเนื้อในเมล็ดมะขาม (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท สยามออร์จินัลฟู้ด จำกัด	
ปี 2559-2560 การคัดกรองและคัดเลือกสายพันธุ์ยีสต์เพื่อการผลิตสารให้ความหวานอิริทริทอลจากยีสต์ที่ทนทานความดันออสโมติก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ	
ปี 2559-2560 การพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการขนาดเล็กและขนาดกลางในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารและอุตสาหกรรมอื่นที่เกี่ยวข้อง: กลุ่มที่ 18 (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)	
ปี 2560 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากสารให้ความหวานชนิด Isomalt (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากEvonik company (Germany)Co.,Ltd.	
ปี 2560-2561 เครื่องดื่มฟังก์ชันจากโยเกิร์ตถั่วเหลืองและฟักทอง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0	
ปี 2561-2563 เมืองนวัตกรรมอาหารภาคกลาง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2565-2566 การพัฒนาอุตสาหกรรมกล้วยไม้แปรรูป (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์สารสนเทศภูมิศาสตร์เพื่อการเกษตรและการจัดการทรัพยากร	
ปี 2566 การสกัดที่เหมาะสมต่อสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพของใบกัญชาและการใช้ประโยชน์ในผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2566 คุณลักษณะและสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพของกัญชาเพื่อการใช้ประโยชน์ในผลิตภัณฑ์ขนมหวาน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2566 หน่วยวิจัยเฉพาะทางเทคโนโลยีนวัตกรรมการผลิตและการนำส่งสารชีวโมเลกุลเชิงหน้าที่ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางเทพกัญญา หาญศีลวัต	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	

ปี 2567-2570 หน่วยวิจัยเฉพาะทางเทคโนโลยีนวัตกรรมการผลิตและการนำส่งสารชีวโมเลกุลเชิงหน้าที่ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
 ปี 2569-2572 หน่วยวิจัยเฉพาะทางเทคโนโลยีนวัตกรรมการผลิตและการนำส่งสารชีวโมเลกุลเชิงหน้าที่ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.

บทความวิจัยในวารสารวิชาการ

ระดับชาติ

- Thepkunya Harnsilawat, "Effect of pH and sucrose on physical properties of drinking yoghurt stabilized by whey protein concentrate", วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย 28 (3) (2008) 148-161
- พิชญอร ไหมสุทธิสกุล, Thepkunya Harnsilawat, "การเอนแคปซูลชันด้วยวิธีทำแห้งแบบพ่นฝอยของสารออกฤทธิ์จากเนื้อในเมล็ดมะม่วง", วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย 30 (3) (2010) 88-100
- Thepkunya Harnsilawat, ผศ.ดร.พิชญอร ไหมสุทธิสกุล, "Encapsulation by spray drying of bioactive compounds from mango seed kernels", University of the Thai Chamber of Commerce Journal 30 (3) (2010) 88-100
- Thepkunya Harnsilawat, นางสาวธนวรรณ วันทอง, ผศ.ดร.พิชญอร ไหมสุทธิสกุล, "Effect of tamarind seed kernel flour, gum arabic and maltodextrin on encapsulation efficiency and stability of w/o/w emulsion", Agricultural Science Journal 42 (2) (2011) 5-8
- พรพวตา จันทโร, Thepkunya Harnsilawat, Parisut Chalermchaiwat, "Effect of Frying Temperature and Time on the Quality of Paprika Flavored Cassava Chips", วารสาร มทร.อีสาน 11 (1) (2018) 106-117
- Prawta Chantaro, Parisut Chalermchaiwat, Thepkunya Harnsilawat, "Effect of Pre-treatment on Quality of Cassava Chips", วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร 14 (1) (2020) 154-164
- นางสาววรดา พุกชวานิช, Kamolwan Jangchud, Thepkunya Harnsilawat, "Physicochemical Properties of Various Starches and Flours and the Effect of Quinoa Flour on Composite Gel Texture", วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 34 (1) (2026) 42-53

ระดับนานาชาติ

- Thepkunya Harnsilawat, Anuvat Jangchud, J. Lin, ปรีชญานันท์พลกวี, "Effect of the Physical Properties on Consumer Preference of Nuggets", Thai Journal of Agricultural Science 44 (5) (2011) 519-525
- รัชณี เจริญ, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, Thepkunya Harnsilawat, Onanong Naivikul, David Julian McClements, "Influence of Biopolymer Emulsifier Type on Formation and Stability of Rice Bran Oil-in-Water Emulsions: Whey Protein, Gum Arabic, and Modified Starch", Journal of Food Science 76 (1) (2011) 165-172
- Pitchaon Maisuthisakul, Thepkunya Harnsilawat, "Characterization and Stabilization of the Extract from Mango Seed Kernel in a Cosmetic Emulsion", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์สาขาวิทยาศาสตร์) 45 (3) (2011) 521-529
- Charoen, R, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, Thepkunya Harnsilawat, Decker, EA , McClements, DJ , "Influence of interfacial composition on oxidative stability of oil-in-water emulsions stabilized by biopolymer emulsifiers", FOOD CHEMISTRY 131 (4) (2012) 1340-1346
- Thepkunya Harnsilawat, ผศ.ดร.พิชญอร ไหมสุทธิสกุล, นางสาวธนวรรณ วันทอง, "Tamarind kernel powder, gum arabic and maltodextrin as a novel combination for encapsulating agents of phenolic antioxidants", International Food Research Journal 20 (2) (2013) 645-652
- Thepkunya Harnsilawat, ผศ.ดร.พิชญอร ไหมสุทธิสกุล, "Interaction of tamarind kernel powder, gum arabic and maltodextrin in aqueous solution and microencapsulated systems", Current Nutrition & Food Science 9 (4) (2013) 335-342
- Soison, B, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Thepkunya Harnsilawat, Kuakoon Piyachomkwan, Chulaluck Charunuch, Prinyawiwatkul, W, "Physico-functional and antioxidant properties of purple-flesh sweet potato flours as affected by extrusion and drum-drying treatments", INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY 49 (9) (2014) 2067-2075
- Ratchanee Charoen, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, Thepkunya Harnsilawat, David Julian McClements, "The Physical Characterization and Sorption Isotherm of Rice Bran Oil Powders Stabilized by Food-Grade Biopolymers", Drying Technology 33 (4) (2015) 479-495
- Tepsongkroh, Benjarat, Thepkunya Harnsilawat, Maisuthisakul, Pitchaon, Withida Chantrapornchai, "Influence of Polyglycerol Polyricinoleate and Biopolymers on Physical Properties and Encapsulation Efficiency of Water-in-Oil-in-Water Emulsions Containing Mango Seed Kernel Extract", JOURNAL OF DISPERSION SCIENCE AND TECHNOLOGY 36 (8) (2015) 1126-1133
- Soison, B., Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Thepkunya Harnsilawat, ดร.เกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ, "Characterization of starch in relation to flesh colors of sweet potato varieties", International Food Research Journal 22 (6) (2015) 2302-2308
- นางสาวนริศรา ธนทร์รุ่งเรือง, Thepkunya Harnsilawat, "Effect of sucrose ester and carboxymethyl cellulose on physical properties of coconut milk", Journal of Food Science and Technology 56 (2) (2019) 607-613
- นางสาวนริศรา ธนทร์รุ่งเรือง, Thepkunya Harnsilawat, "Effect of palm sugar concentration and mixing order on physical properties of coconut milk", Agriculture and Natural Resources 54 (1) (2020) 33-38
- Janjira Tangsanthatkun , Methavee Peanparkdee, Wattinee Katekhong, Thepkunya Harnsilawat, Chin Ping Tan , Utai Klinkesorn, "Application of Aqueous Saline Process to Extract Silkworm Pupae Oil (Bombyx mori): Process Optimization and Composition Analysis", Foods 11 (3) (2022) 291-1-291-16
- Yooying, R., Tangsanthatkun, J., Tan, C.P., Utai Klinkesorn, Thepkunya Harnsilawat, Methavee Peanparkdee, "Enhancement of the Digestion of Virgin Silkworm Pupae Oil (Bombyx mori) by Forming a Two-Layer Emulsion Using Lecithin and Whey Protein Isolate", Food Biophysics - (-) (2023)

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<p>ชื่อ นางเทพกัญญา หาญศีลวัต</p>	
<p>ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์</p>	<p>สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Pedcharat, K., Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Thepkunya Harnsilawat, Prinyawiwatkul, W., "Selected physicochemical properties of rice flour, modified tapioca starch, and their mixtures after a limewater soaking treatment", International Journal of Food Science and Technology 58 (11) (2023) 5914-5925 - Nopparat Prabsangob, Hangsalad, S., Thepkunya Harnsilawat, "Effect of Organic Acid-Aided Extraction on Characteristics and Functional Properties of Pectin from Cannabis sativa L.", Molecules 29 (11) (2024) - Thanarukwuttikorn, K., Nopparat Prabsangob, Maisuthisakul, P., Thepkunya Harnsilawat, "Optimization of microwave-assisted extraction conditions for bioactive compounds from Cannabis sativa L. leaves using response surface methodology", Measurement: Food 19 (2025) 	
<p>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</p>	
<p>ระดับชาติ</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - Rungnaphar Pongsawatmanit, Thepkunya Harnsilawat, "Influence of temperature on viscosity of tapioca starch containing sodium alginate", The Food Innovation Asia 2007 (2007) - Rungnaphar Pongsawatmanit, Thepkunya Harnsilawat, S. Srijunthongsiri, "Freeze-thaw stability of tapioca starch and alginate mixtures at different pH.", The 33rd Congress on Science and Technology of Thailand (STT 33). (2007) - Thepkunya Harnsilawat, "Rheological studies on tapioca starch and k-carrageenan mixtures", การประชุมวิชาการของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา ครั้งที่ 1 เครือข่ายเชิงกลยุทธ์เพื่อการพัฒนาบุคลากรมหาวิทยาลัย (2008) - พิชญอร โหมสุทธิสกุล, Thepkunya Harnsilawat, "Evaluation of stability of cosmetic emulsions containing mango seed kernel extract as active agent", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48 (2010) - Thepkunya Harnsilawat, ธนวรรณ วันทอง, ผศ.ดร.พิชญอร โหมสุทธิสกุล, "Effect of tamarind seed kernel flour, gum arabic and maltodextrin on encapsulation efficiency and stability of W/O/W emulsion", การประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยพืชเขตร้อนและกึ่งร้อน ครั้งที่ 5 (2011) - ัญชนก อุดมทรัพย์, Nantawan Therdtai, Thepkunya Harnsilawat, "Effect of xanthan gum and carboxymethyl cellulose concentration on quality of cloudy mangosteen juice", The 49th Kasetsart University Annual Conference (2011) - ัญชนก อุดมทรัพย์, Nantawan Therdtai, Thepkunya Harnsilawat, "Effect of fining treatments on color of pasteurized clear mangosteen juice mixed with grape juice", The 49th Kasetsart University Annual Conference (2011) - นายปรัชญา นันทพลวิ, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, Thepkunya Harnsilawat, "Development of the Product Concept of Frozen Chicken Nugget Analogue by Using Consumer Perceptual Mapping and External Preference Mapping", The 22nd National Graduate Research Conference (2011) - นางสาวสลิลดา เศรษฐรา, Thepkunya Harnsilawat, "Effect of kappa carrageenan and sucrose on textural properties and freeze thaw stability of tapioca starch gel", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 50 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2012) - นางสาวจันทน์ ธีรเวชเจริญชัย, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Thepkunya Harnsilawat, Sineenart Chariyachotilert, "Effect of gelatin and glucose syrup on qualities of carrot sheet jelly", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 52 (2014) - นายศุภวัฒน์ สะถามันต์, Thepkunya Harnsilawat, PISIT DHAMVITHEE, Supakit Sayasoonthorn, "Effect of Microwave Treatment in Heating Tamarind seed on Physical Properties of Tamarind Kernel Powder", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 55 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2017) - นางสาวญาณดา พวงศิริ, Thepkunya Harnsilawat, Hathairat Rinkeeree, Anuvat Jangchud, "Effect of ingredients on qualities of lotion product containing coconut oil", การประชุมวิชาการครั้งที่ 55 ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2017) - นางสาวสุทธิภา รวยบุญสง, Thepkunya Harnsilawat, "Influence of lecithin on physicochemical properties and stability of sunflower seed milk", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 59 (2021) - จุฑามาศ สุขดี, Thepkunya Harnsilawat, Nopparat Prabsangob, "Effect of gelling agent on selected properties of plant-based mozzarella cheese", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 6 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2023) - วรพต สอนครำมดี, Thepkunya Harnsilawat, "Effect of processing on selected qualities of sunflower seed milk", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 61 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2023) - นพพร มัดสมุทร์, Nopparat Prabsangob, Thepkunya Harnsilawat, "Effect of acidity regulators on stability of plant-based cream for using in coffee", การประชุมทางวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 62 (2024) - นางสาวพนิดา ดวงจันทร์, Thepkunya Harnsilawat, Kamolwan Jangchud, "Effect of glutinous rice flour on chemical and physical qualities of crispy grey oyster mushroom sheets", การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม ครั้งที่ 17 (2025) 	
<p>ระดับนานาชาติ</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - N. Kumpai, S. Srijunthongsiri, Thepkunya Harnsilawat, Rungnaphar Pongsawatmanit, "Changes in TPA parameters of tapioca starch gels containing alginate during storage", The 14th World Congress of Food Science and Technology, Shanghai, China, (2008) - Thepkunya Harnsilawat, "Effect of Tapioca Starch and Hydrocolloids on Selected Properties of Sweet Corn Pudding", Food Innovation Asia Conference 2009, 11th Agro-Industrial Conference (2009) - Thepkunya Harnsilawat, "Product Development of Phanaeng Pasta Sauce using Tapioca Starch and Hydrocolloid", Food Innovation Asia Conference 2009, 11th Agro-Industrial Conference (2009) 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางเทพกัญญา หาญศีลวัต	
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<ul style="list-style-type: none">- Bisri Soison, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Thepkunya Harnsilawat, "Some physicochemical properties of starches isolated from different flesh colors of Thai commercial sweet potato varieties.", IFT Annual Meeting, July 17-20, 2010, Chicago, IL, (2010)- นางสาวรัชณี เจริญ, Prof. Dr. David Julian McClements, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, Thepkunya Harnsilawat, Onanong Naivikul, "The effect of pH, salt and thermal processing on the stability of rice bran oil-in-water emulsions stabilized by biopolymers", IFT Annual Meeting (2010)- นายปรัชญา นันทปถวี, Thepkunya Harnsilawat, Anuvat Jangchud, Assoc. Prof. Dr. Jenshinn Lin, "Effect of the physical properties on consumer preference of nuggets", International conference on agriculture and agro-industry: food, health and trade (2010)- นส.ไบศรี สร้อยสอน, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Thepkunya Harnsilawat, "Extrusion processing affects physicochemical and antioxidant properties of sweet potato extrudates", IFT Annual Meeting 2012 (2012)- นางสาวเบญจรัตน์ เทพสงเคราะห์, Thepkunya Harnsilawat, ผศ.ดร.พิชญอร ไหมสุทธิสกุล, Withida Chantrapornchai, "Influence of gelatin and NaCl on physical properties and encapsulation efficiency of multiple emulsion containing mango seed kernel extract", 13th ASEAN Food Conference (2013)- นางสาวสลิลดา เศรษฐธา, Thepkunya Harnsilawat, Anuvat Jangchud, "Pasting properties of tapioca starch and carrageenan mixtures in corn milk dessert", 13th ASEAN Food Conference (2013)- นางสาวนันทวรรณ กิจเจริญถาวรชัย, Thepkunya Harnsilawat, "Characterization of meat analogue nugget: Effect of textured vegetable protein", The 2nd International Conference on Food and Applied Bioscience (2014)- นางเกศรินทร์ เพ็ชรรัตน์, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Thepkunya Harnsilawat, "Optimization of Soft Khanom Piak-Poon formulation containing flour mixture with sucrose substitutes", The 24th Food Innovation Asia Conference 2022 (FIAC 2022) (2022)	
อนุปริญญาบัตร	
<ul style="list-style-type: none">- อนุปริญญาบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "นักเกิดเนื้อเทียมแช่แข็งและกรรมวิธีการผลิต" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	
รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์	
<ul style="list-style-type: none">- รางวัลนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร ประจำปี 2554 เรื่อง "เมี่ยงคุณ" จาก สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย (FoSTAT) สมาคมสภาวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร และหน่วยงานสนับสนุน	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2550 - 19 เมษายน 2569