

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางเทพกัญญา หาญศีลวัต	
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
การดำรงตำแหน่งบริหาร -	
การศึกษา ปร.ด. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ,	
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ Product and process development for emulsion-based products	
งานสอน Adv.Research Methods in Agro-Ind. Prod.Devel. Development of Agro-Industrial Product Development of Agro-Industrial Products Development of Agro-Industry Products Emulsion Product Development Independent Study Ingredients in Agro-Indus.Product Development Ingredients in Product Development IS Knowledge of the Land Lab. in Principles of Agro-Ind. Prod. Devel. Lab.in Quality Manag. System in Agro-Industry Laboratory in Introduction to Agro-Industry Laboratory in Physical Quality Measurement Laboratory in Physical Quality Measurement Physical Quality Analysis in Agro-Industry Principles of Agro-Ind. Product Development Product Development Technology Quality Control Design in Agro-Industry Quality Management in Agro-Industry Quality Management System in Agro-Industry Research Methods in Agro-Ind. Prod. Devel. Research Methods in Agro-Ind. Product Devel. Research Methods in Agro-Industrial PD. Research Methods in Product Development Selec.Topics in Agro-Indus.Product Develop. Selected Topics in Agro-Ind. Prod. Devel. Selected Topics in Product Development Seminar Special Problems Standard & Regulations for Agro-Ind. Prod. Standards & Laws for Agro-Industry Texture & Texture Evaluation Thesis ปฏิบัติการระบบการจัดการคุณภาพในอุตสาหกรรมเกษตร ปัญหาพิเศษ มาตรฐานและข้อกำหนดผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ระบบการจัดการคุณภาพในอุตสาหกรรมเกษตร ระเบียบวิธีวิจัยทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ สัมมนา	
โครงการวิจัย ปี 2551-2553 การศึกษาผลของคาร์ราจีแนน เกลือ และซูโครสต่อการเปลี่ยนแปลงสมบัติของแป้งมันสำปะหลัง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ปี 2552-2554 การทำไมโครแคปซูลจากสารสกัดเนื้อของเมล็ดมะม่วงที่เป็นของเหลือทิ้ง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย ปี 2553 การศึกษาผลของสารไบโอพอลิเมอร์ต่อการเอนแคปซูเลชั่นน้ำมันรำข้าว (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2554 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีลักษณะเป็นเจลจากแป้งมันสำปะหลังและไฮโดรคอลลอยด์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2554 การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำเก๊กฮวย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางเทพกัญญา หาญศีลวัต	
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ปี 2554 ผลของอิมัลชันไฟเออร์และกระบวนการต่อความคงตัวของอิมัลชันชนิดน้ำในน้ำมันในน้ำและกระบวนการเอนแคปซูเลชันของสารออกฤทธิ์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2554-2555 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีลักษณะเป็นเจลจากแป้งมันสำปะหลังและไฮโดรคอลลอยด์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากKU-TURPIF (มูลนิธิส่งเสริมการวิจัยในมหาวิทยาลัยเพื่ออุตสาหกรรมไทย)	
ปี 2554-2555 การพัฒนาผลิตภัณฑ์นักเก็ตไก่เทียม (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากKU-TURPIF (มูลนิธิส่งเสริมการวิจัยในมหาวิทยาลัยเพื่ออุตสาหกรรมไทย)	
ปี 2555 การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวที่ปราศจากกลูเตน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากOSTC GROUP LTD.	
ปี 2556-2557 การนำผลพลอยได้จากอุตสาหกรรมหนังจะเข้มาผลิตน้ำมันจะเข้ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากมูลนิธิกองทุนส่งเสริมการวิจัยของมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย	
ปี 2556-2557 การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มน้ำผลไม้รวมผสมน้ำมันเหลือง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ	
ปี 2556 ผลของไบโอพอลิเมอร์ต่อสมบัติต่างๆ และประสิทธิภาพในการเอนแคปซูเลชันของอิมัลชันชนิดน้ำในน้ำมันในน้ำที่มีสารออกฤทธิ์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2557 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมโยเกิร์ตข้าวหมากผสมเม็ดบีดโพรไบโอติก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2557 โครงการพัฒนาระบบประกันคุณภาพของสถานที่ผลิตอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการกำกับดูแลความปลอดภัยอาหารรองรับการเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	
ปี 2558 ผลของน้ำตาลและอุณหภูมิต่อสมบัติทางเคมีกายภาพของกะทิ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2559 ผลของกระบวนการเตรียมต่อสมบัติทางเคมีกายภาพของแป้งเนื้อในเมล็ดมะขาม (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท สยามออริจินัลฟู้ด จำกัด	
ปี 2559-2560 การคัดกรองและคัดเลือกสายพันธุ์ยีสต์เพื่อการผลิตสารให้ความหวานอิทธิพลจากยีสต์ที่ทนทานความดันออสโมติก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ	
ปี 2559-2560 การพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการขนาดเล็กและขนาดกลางในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารและอุตสาหกรรมอื่นที่เกี่ยวข้อง: กล่มที่ 18 (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย	
ปี 2560 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากสารให้ความหวานชนิด Isomalt (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากEvonik company (Germany)Co.,Ltd.	
ปี 2560-2561 เครื่องดื่มฟังก์ชันจากโยเกิร์ตถั่วเหลืองและพริกทอง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0	
ปี 2561-2564 เมืองนวัตกรรมอาหารภาคกลาง (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, "การเอนแคปซูเลชันด้วยวิธีทำแห้งแบบพ่นฝอยของสารออกฤทธิ์จากเนื้อในเมล็ดมะม่วง", 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
- พรราวตา 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

ระดับนานาชาติ

- 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)(วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 45 (3) (2011) 521-529
- 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
- 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

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางเทพกัญญา หาญศีลวัต	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	
<ul style="list-style-type: none"> - Thepkunya Harnsilawat, ผศ.ดร.พิชญูร โหมสุทธิสกุล, "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 ธนทร์เรือง, 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 	
บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ	
ระดับชาติ <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) - พิชญูร 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.พิชญูร 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 เศรษฐา, 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) - นางสาวญาณตา พวงศิริ, Thepkunya Harnsilawat, Hathairat Rimkeeree, Anuvat Jangchud, "Effect of ingredients on qualities of lotion product containing coconut oil", การประชุมวิชาการครั้งที่ 55 ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2017) 	
ระดับนานาชาติ <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) - 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, uly 17-20, 2010, Chicago, IL, (2010) 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางเทพกัญญา หาญศีลวัต	
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<ul style="list-style-type: none">- 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 เศรษฐา, 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)	
อนุสิทธิบัตร <ul style="list-style-type: none">- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2558 เรื่อง "นักเก็ตเนื้อเทียมแช่แข็งและกรรมวิธีการผลิต" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	
รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์ <ul style="list-style-type: none">- รางวัลนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร ประจำปี 2554 เรื่อง "เมี่ยงคุณ" จาก สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย (FoSTAT) สมาคมสภาวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร และหน่วยงานสนับสนุน	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2550 - 28 พฤษภาคม 2563