

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<b>ชื่อ</b> นางสาวศิวาพร โอเจริญ	
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b>	<b>สังกัด</b> ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<b>การดำรงตำแหน่งบริหาร</b> -	
<b>การศึกษา</b> ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต(Ph.D) วิทยาศาสตร์การอาหาร, มหาวิทยาลัยเอฮิเมะ, ญี่ปุ่น, 2557 วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยคาทาคาว่า, ญี่ปุ่น, 2554 วิทยาศาสตรบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2551	
<b>สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ</b> น้ำตาลและสารให้ความหวานเพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ (Sugars and Sweeteners for Product Development), เคมีของโปรตีนในอาหาร (Food Protein Chemistry), การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ (Healthy Food Product Development)	
<b>งานสอน</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Agro-Industrial Product Development from Flour</li> <li>Agro-Industrial Product Innovation Management</li> <li>Agro-Industrial Product Innovation Process</li> <li>Basic Research Methods in Agro-Ind. Innovation Tech.</li> <li>Bus.Concept Develop.for Beverage Products</li> <li>Chem.&amp; Nutrition for Agro-Industrial Product</li> <li>Chemical Quality Analysis in Agro-Industry</li> <li>Chemistry and Nutrition for Agro-Industrial Product</li> <li>Consumer Behavior Agro-Indus.Product Innova.</li> <li>Consumer Behavior for Agro-Industrial Product Innovati</li> <li>Develop.of Entrepreneurship for Innova.Bus.</li> <li>Development of Agro-Industrial Products</li> <li>Development of Entrepreneurship for Innovative Busines</li> <li>Knowledge of the Land</li> <li>Lab.in Management of Product Development</li> <li>Laboratory in Management of Product Development</li> <li>Management &amp; Marketing for New Products</li> <li>Management of Product Development</li> <li>Nutritional Product Development</li> <li>Prin.Innovative Agro-Indus.Product Develop.</li> <li>Principles of Agro-Ind. Product Development</li> <li>Principles of Agro-Industrial Product Development</li> <li>Principles of Innovative Agro-Industrial Product Devel</li> <li>Product Development Technology</li> <li>Research Methods in Agro-Industrial PD.</li> <li>Research Methods in Agro-Industrial Product Developmen</li> <li>Research Methods in Agro-Industrial Product Development</li> <li>Selec.Topics in Agro-Indus.Product Develop.</li> <li>Selected Topics in Agro-Ind. Prod. Devel.</li> <li>Selected Topics in Agro-Industrial Product Development</li> <li>Seminar</li> <li>Special Problems</li> <li>Standard &amp; Regulations for Agro-Ind. Prod.</li> <li>Standard &amp; Regulations for Agro-Industrial Products</li> <li>Standards &amp; Laws for Agro-Industry</li> <li>Sweeteners for Product Development</li> </ul>	
<b>โครงการวิจัย</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>ปี 2558-2559 ผลของน้ำตาลเคลือบที่ต่ำต่อคุณสมบัติเชิงเคมีฟิสิกส์ของแป้งข้าวเจ้า ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากหน่วยวิจัยในสังกัดภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</li> <li>ปี 2559 ผลของชนิดของน้ำตาลต่อสมบัติทางเคมีเชิงฟิสิกส์ของแป้งข้าวเจ้าและเจลแป้งข้าวเจ้า ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</li> <li>ปี 2560 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวเพื่อสุขภาพจากไข่ขาว (Development of healthy snack product from egg white) ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0</li> <li>ปี 2560 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากสารให้ความหวานชนิด Isomalt ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากEvonik company (Germany)Co.,Ltd.</li> <li>ปี 2560-2561 การพัฒนากระบวนการทำแห้งไข่ขาวผงแห้ง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท พ.ฟาร์ม จำกัด</li> <li>ปี 2560-2561 การพัฒนาผลิตภัณฑ์มะม่วงแช่อบแห้งเสริมพรีไบโอติกส์ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท เจริญอุตสาหกรรม จำกัด</li> </ul>	

## ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<b>ชื่อ</b> นางสาวศิวาพร โอเจริญ	
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b>	<b>สังกัด</b> ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ปี 2560-2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์มะม่วงเชื่อมอบแห้งเสริมพรีไบโอติกส์ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ
ปี 2561	การพัฒนาเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพสำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวานจากน้ำเชื่อมแก่นตะวัน ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
<b>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</b>	
ระดับนานาชาติ	
- Siwaporn O'Charoen, Prof. Dr. Shigeru Hayakawa, Prof. Dr. Masahiro Ogawa, "Food properties of egg white protein modified by rare ketohexoses through Maillard reaction", International Journal of Food Science and Technology 50 (1) (2015) 194-202	
- Ogawa, M, Inoue, M, Hayakawa, S, Siwaporn O'Charoen, Ogawa, M, "Effects of rare sugar d-allulose on heat-induced gelation of surimi prepared from marine fish", JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE 97 (14) (2017) 5014-5020	
<b>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</b>	
ระดับชาติ	
- กาญจนา เจริญพิริยะ, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Siwaporn O'Charoen, "Effect of Alkaline Solutions on Physical and Chemical Properties of Rice Flour and Textural Property of Thai Lod-Chong", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 57 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2019)	
ระดับนานาชาติ	
- Siwaporn O'Charoen, Shigeru Hayakawa, Masahiro Ogawa, "Application of Rare Sugars in Sugary Products", The 6th Symposium of International Society of Rare Sugars (2016)	
- Siwaporn O'Charoen, Prof. Dr. Shigeru Hayakawa, Prof. Dr. Masahiro Ogawa, "Modification of the Physical Properties of Egg White Protein Using Rare Sugars", Food Innovation Asia Conference 2017 (FIAC 2017) (2017)	
<b>รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์</b>	
- รางวัลชนะเลิศ และรางวัล Grand Prize โครงการประกวดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ระดับนิสิตนักศึกษา ครั้งที่ 5 : AI KU-KCG Innovation Contest 2016 Healthy Value Chain ประเภท Food for Chic (NCDs Food) ประจำปี 2560 เรื่อง ""Ice Health" ไอศกรีมกระเจี๊ยบเขียวผสมถั่วแดง สูตรลดน้ำตาล" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ร่วมกับบริษัท เคซีจี คอร์ปอเรชั่น จำกัด	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2558 - 30 พฤศจิกายน 2563