

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<p>ชื่อ นางนพรัตน์ ปราบสงบ</p> <p>ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์</p>	<p>สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร</p>
<p>การดำรงตำแหน่งบริหาร</p> <p>-</p>	
<p>การศึกษา Ph.D. (Colloid Science), Ehime University, Japan, 2554 M.Sc. (Food Science), Kagawa University, Japan, 2551 วทบ. (เกียรตินิยมอันดับ 1) วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2548</p>	
<p>สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ Food Chemistry, Chemistry of Fats&Oils, Emulsion</p>	
<p>งานสอน</p> <ul style="list-style-type: none"> Agro-Industrial Product Innovation Process Biological Quality Measurement Comprehensive Knowledge for Agro-Industrial Product Development and Innovation Development of Agro-Industrial Product Development of Agro-Industrial Product from Lipids Development of Agro-Industrial Products Food for Health and Beauty Innovative Thinking for agro-industry Introduction to Agro-Industry Knowledge of the Land Laboratory in Biological Quality Measurement Laboratory in Principles of Agro-Industrial Product De Laboratory in Principles of Agro-Industrial Product Development Laboratory in Processing of Agro-Industrial Products I Laws and Standards for Food and Beverage Lipids for Product Development Principles of Agro-Industrial Product Development Product Concept Development for Beverage Products Product Development and Innovation Technology Selected Topics in Agro-Ind. Prod. Devel. Seminar Seminars Skills and Ethics for Research and Product Development 	
<p>โครงการวิจัย</p> <p>ปี 2563-2566 เซลลูโลสจากกากถั่วเหลือง: การเตรียมและการดัดแปลงเพื่อผลิตวัตถุเจือปนอาหารที่มีสมบัติเชิงหน้าที่เชิงคู่เพื่อใช้ในผลิตภัณฑ์อิมัลชันลดพลังงาน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2563-2566 เซลลูโลสจากกากถั่วเหลือง: การเตรียมและการดัดแปลงเพื่อผลิตวัตถุเจือปนอาหารที่มีสมบัติเชิงหน้าที่เชิงคู่เพื่อใช้ในผลิตภัณฑ์อิมัลชันลดพลังงาน (ทุนพัฒนานักวิจัยรุ่นกลาง เริ่มปี 2563) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)</p> <p>ปี 2565 การศึกษาผลของวิธีการเตรียมตอร์สอูมามิและฤทธิ์ต้านออกซิเดชันของเห็ดแครง (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2566 การศึกษาสมบัติของเพคตินจากถั่วเขียวและการใช้ประโยชน์ในผลิตภัณฑ์อาหารลดไขมัน (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2566 คุณลักษณะและสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพของถั่วเขียวเพื่อการใช้ประโยชน์ในผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหาร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2566 หน่วยวิจัยเฉพาะทางเทคโนโลยีนวัตกรรมการผลิตและการนำส่งสารชีวโมเลกุลเชิงหน้าที่ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2567-2570 หน่วยวิจัยเฉพาะทางเทคโนโลยีนวัตกรรมการผลิตและการนำส่งสารชีวโมเลกุลเชิงหน้าที่ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p>	
<p>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</p> <p>ระดับชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sunsanee Udomrati, Vipa Surojanametakul, Supakchon Klongdee, Nopparat Prabsangob, "Effect of amphiphilic esterified maltodextrin on rheological properties and stability of salad dressing", วารสารวิทยาศาสตร์ มข. 48 (1) (2020) 108-116 - Sunsanee Udomrati, Vipa Surojanametakul, Supakchon Klongdee, Nopparat Prabsangob, "Effect of Combination of Esterified Maltodextrin and Tween 80 on Rheological Properties and Stability of Emulsion Drink", วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 28 (10) (2020) 1780-1794 <p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nopparat Prabsangob, Porf.Dr.Sootawat Benjakul, "Enhancement of thermal stability of soybean oil by blending with tea seed oil", Emirates Journal of Food and Agriculture 30 (11) (2018) 968-977 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางพรรัตน์ ปราบสงบ	
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<ul style="list-style-type: none">- Sunsanee Udomrati, Nopparat Prabsangob, Prof. Gohtani Shoichi, Vipa Surojanametakul, Supakchon Klongdee, "Emulsion stabilization mechanism of combination of esterified maltodextrin and Tween 80 in oil-in-water emulsions", <i>Food Science and Biotechnology</i> 29 (3) (2020) 387-392- Nopparat Prabsangob, "Characteristic of sausages affected by reduction and partial substitution of pork backfat with pre-emulsified soybean oil", <i>Acta Alimentaria</i> 50 (1) (2021) 83-92- Nopparat Prabsangob, "Preparation and characterization of okara cellulose crystals as the emulsifier in a pickering emulsion", <i>Journal of Food Measurement and Characterization</i> 16 (6) (2022) 4433-4443- Nopparat Prabsangob, "Plant-based cellulose nanomaterials for food products with lowered energy uptake and improved nutritional value-a review", <i>NFS Journal</i> 31 (2023) 39-49- Nuchchareonpaiboon, P., Nopparat Prabsangob, "Alginate and malva nut gum-based hydrogels incorporated with brewer's spent grain as a source of fibre and antioxidants", <i>International Food Research Journal</i> 30 (2) (2023) 536-547- Nopparat Prabsangob, Sittiketgorn, S., "Profile of taste-related compounds and bioactivity of split gill mushroom (<i>Schizophyllum commune</i>) as affected by blanching and drying", <i>International Journal of Food Properties</i> 26 (1) (2023) 2078-2090- Nopparat Prabsangob, Sunsanee Udomrati, "Acid-modified pea protein isolate and okara cellulose crystal: A co-emulsifier to improve physico-chemical stability of fat-reduced eggless mayonnaise", <i>Future Foods</i> 9 (-) (2024)- Nopparat Prabsangob, Hangsalad, S., Sunsanee Udomrati, "Surface Modification of Okara Cellulose Crystals with Phenolic Acids to Prepare Multifunction Emulsifier with Antioxidant Capacity and Lipolysis Retardation Effect", <i>Foods</i> 13 (2) (2024)- Thidarat Pantoa, Possathorn Pongpaew, Thirathumthavorn, D., Nopparat Prabsangob, Sunsanee Udomrati, "Heat-drying and size reduction-treated tapioca flour stabilized oil-in-water emulsion-loaded eugenol: Physical properties, stability, and in vitro gastrointestinal digestion", <i>Future Foods</i> 9 (2024)- Nopparat Prabsangob, Hangsalad, S., Thepkunya Harnsilawat, "Effect of Organic Acid-Aided Extraction on Characteristics and Functional Properties of Pectin from <i>Cannabis sativa L.</i>", <i>Molecules</i> 29 (11) (2024)	
บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ	
ระดับชาติ	
<ul style="list-style-type: none">- จุฑามาศ สุขดี, Thepkunya Harnsilawat, Nopparat Prabsangob, "Effect of gelling agent on selected properties of plant-based mozzarella cheese", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 6 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2023)- นวพร มัคสมุทร์, Nopparat Prabsangob, Thepkunya Harnsilawat, "Effect of acidity regulators on stability of plant-based cream for using in coffee", การประชุมทางวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 62 (2024)	
ระดับนานาชาติ	
<ul style="list-style-type: none">- Sunsanee Udomrati, Vipa Surojanametakul, Supakchon Klongdee, Nopparat Prabsangob, Prof. Gohtani Shoichi, "Oil-in-water emulsion stabilization mechanism of combination of Tween 80 and maltodextrin palmitate", <i>International Conference on Food and Applied Bioscience 2018 "Trends and Innovation in Food and Biotechnology"</i> (2018)	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2561 - 14 กุมภาพันธ์ 2568