

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางนพรัตน์ ปราบสงบ	
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
การดำรงตำแหน่งบริหาร -	
การศึกษา Ph.D. (Colloid Science), Ehime University, Japan, 2554 M.Sc. (Food Science), Kagawa University, Japan, 2551 วทบ. (เกียรตินิยมอันดับ 1) วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2548	
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ Food Chemistry, Chemistry of Fats&Oils, Emulsion	
งานสอน	
โครงการวิจัย ปี 2563-2566 เซลลูโลสนาโนคริสตัลจากกากถั่วเหลือง: การเตรียมและการดัดแปลงเพื่อผลิตวัตถุเจือปนอาหารที่มีสมบัติเชิงหน้าที่เชิงคู่เพื่อใช้ในผลิตภัณฑ์อิมัลชันลดพลังงาน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2563-2566 เซลลูโลสนาโนคริสตัลจากกากถั่วเหลือง: การเตรียมและการดัดแปลงเพื่อผลิตวัตถุเจือปนอาหารที่มีสมบัติเชิงหน้าที่เชิงคู่เพื่อใช้ในผลิตภัณฑ์อิมัลชันลดพลังงาน (ทุนพัฒนานักวิจัยรุ่นกลาง เริ่มปี 2563) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)	
บทความวิจัยในวารสารวิชาการ ระดับชาติ - 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 ระดับนานาชาติ - 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 - 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", Food Science and Biotechnology 29 (3) (2020) 387-392	
บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ ระดับนานาชาติ - 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", International Conference on Food and Applied Bioscience 2018 "Trends and Innovation in Food and Biotechnology" (2018)	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2561 - 2 มีนาคม 2564