

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.สงวนศรี เจริญเหรียญ	สังกัด	ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน
ตำแหน่ง	รองศาสตราจารย์		
การศึกษา			
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ			
โครงการวิจัย			
ปี 2544-2545	ผลของปริมาณน้ำและน้ำตาลชนิดต่าง ๆ ต่อเจลาตินในเซชันและการคืนตัวของเจลาตราชจากข้าว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์		
ปี 2547	การแช่เยือกแข็งสับประรดพันธุ์ตราสีทองและปัดดาเวีย (ทุน IPUS) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย		
ปี 2548-2553	การผลิตสตร้าข้าวจากข้าวหักโดยวิธีทางกายภาพ (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2548-2553	การพัฒนาคุณภาพผลไม้แช่เยือกแข็งด้วยหลักการลดผลึกน้ำแข็ง (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2548-2553	การลดความเปลี่ยนแปลงจากการแช่เยือกแข็งเจลาตราช (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2548-2553	โครงการจัดตั้งหน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะด้านข้าวและคาร์โบไฮเดรต (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2548-2553	โครงการสร้างหน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะด้านเทคโนโลยีรักษาความสดใหม่ของอาหาร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2549	การแก้ปัญหาสีชมพูในน้ำมะพร้าวแช่เยือกแข็ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย		
ปี 2548-2550	การผลิตสตร้าข้าวจากข้าวหักโดยวิธีทางกายภาพ (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2548-2551	การพัฒนาคุณภาพผลไม้แช่เยือกแข็งด้วยหลักการลดผลึกน้ำแข็ง (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2548-2551	การลดความเปลี่ยนแปลงจากการแช่เยือกแข็งเจลาตราช (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2548-2551	โครงการจัดตั้งหน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะด้านข้าวและคาร์โบไฮเดรต (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2549-2552	การพัฒนาโครงสร้างในเจลาตราชข้าวให้ทนต่อการแช่เยือกแข็งและทำลายโดยการเติมสารพอลิแซคคาไรด์ของไทย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ร่วมกับสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา		
ปี 2550-2552	การพัฒนาผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากเมล็ดขนุน (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2550-2553	การใช้ประโยชน์วัสดุเศษเหลือจากอุตสาหกรรมเกษตรขนาดย่อม (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2550-2554	การพัฒนาโครงสร้างในเจลาตราชข้าวให้ทนต่อการแช่เยือกแข็งและทำลายโดยการเติมสารพอลิแซคคาไรด์ของไทย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2550-2552	การพัฒนาโครงสร้างในเจลาตราชข้าวให้ทนต่อการแช่เยือกแข็งและทำลายโดยการเติมสารพอลิแซคคาไรด์ของไทย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ร่วมกับสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา		
ปี 2551	การปรับปรุงกระบวนการผลิตข้าวสำเร็จรูปพร้อมรับประทานบรรจุในภาชนะปิดสนิท (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2550-2552	การพัฒนาโครงสร้างในเจลาตราชข้าวให้ทนต่อการแช่เยือกแข็งและทำลายโดยการเติมสารพอลิแซคคาไรด์ของไทย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย		
ปี 2552	ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพด้านเนื้อสัมผัสของผลไม้แช่เยือกแข็งของไทย (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2551-2552	การพัฒนากระบวนการผลิตก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กและเส้นใหญ่แบบใหม่ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา		
ปี 2554-2556	การพัฒนาผลไม้แช่เยือกแข็งของไทยให้ทนต่อการแช่เยือกแข็งและทำลาย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย		
ปี 2554	ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพด้านเนื้อสัมผัสของข้าวหุงสุกแช่เยือกแข็งของไทย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2554	ผลของสภาวะการแช่เยือกแข็งของกระบวนการทำแห้งเยือกแข็งต่อปริมาณปีตาแคโรทีนในมะม่วงแห้งเยือกแข็ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.สงวนศรี เจริญเหรียญ	สังกัด	ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน
ตำแหน่ง	รองศาสตราจารย์		
ปี 2554-2557	การพัฒนาผลไม้แช่เยือกแข็งของไทยให้ทนต่อการแช่เยือกแข็งและทำละลาย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย		
ปี 2556	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าแช่เยือกแข็ง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท แอลดี เรสโตรองส์ จำกัด		
ปี 2557-2559	การใช้ด่างเพื่อทดแทนบอแรกซ์ในขนมจากข้าวเหนียว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
บทความวิจัยในวารสารวิชาการ			
ระดับชาติ			
- Sanguansri Charoenrein, , "ผลของพันธุ์และกระบวนการแช่เยือกแข็งและทำละลายต่อกลิ่นของสับปะรด", Agricultural Science Journal (วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร) 39 (3) (2008) 275-278			
- ณัฐดนัย หาญการสุจริต, Sanguansri Charoenrein, ชันบุรณ์ อธิคุณารณ, "ผลของน้ำตาลซูโครสต่อการเกิดเจลลาตินในเซซัน การพองตัวและลักษณะของเม็ดสตาร์ชข้าวเมื่อได้รับความร้อน", วารสารอาหาร 39 (2) (2009) 175-180			
- Sanguansri Charoenrein, พรทิพย์ ดาวราย, กานดา ชันธราม, กฤติยา วีระธรรม, วรุฒน์ เจริญรื่น, "Freeze-cracking in papaya cubes: Effect of freezing rate, total soluble solids and cube size", อาหาร 43 (2) (2013) 67-73			
- Sanguansri Charoenrein, กัญญารัตน์ รั้วสกุล, "พฤติกรรมกลาสทรานซิชันของน้ำตาลในระหว่างการผลิตถั่วตัด", อาหาร 43 (3) (2013) 74-81			
ระดับนานาชาติ			
- Sanguansri Charoenrein, "Molecular properties of cassava starch modified with different UV irradiations to enhance baking expansion.", Carbohydrate Polymers. 61 (1) (2005) 80-87			
- Thirathumthavom, D, Sanguansri Charoenrein, "Thermal and pasting properties of acid-treated rice starches", Starch/Staerke 57 (5) (2005) 217-222			
- israkam K., Sanguansri Charoenrein, "Influence of annealing temperature on Tg' of cooked rice stick noodles.", International Journal of Food Properties. 9 (4) (2006) 759-766			
- Sanguansri Charoenrein, "Morphology and physicochemical changes in rice flour during rice paper production.", Food Research International. Online August 4, 2006 คาดว่า 40 (2006) 0-0			
- Thirathumthavom, D, Sanguansri Charoenrein, "Thermal and pasting properties of native and acid-treated starches derivatized by 1-octenyl succinic anhydride", CARBOHYDRATE POLYMERS 66 (2) (2006) 258-265			
- ดวงใจ ถิระธรรมถาวร, Sanguansri Charoenrein, "Aging effects on sorbitol- and non-crystallizing sorbitol-plasticized tapioca starch films", Starch/Staerke 59 (10) (2007) 493-497			
- Suphatta Phothiset, Sanguansri Charoenrein, "Morphology and physicochemical changes in rice flour during rice paper production", FOOD RESEARCH INTERNATIONAL 40 (2) (2007) 266-272			
- Sanguansri Charoenrein, Orawan Tatirat, Muadklay, J, "Use of centrifugation-filtration for determination of syneresis in freeze-thaw starch gels", CARBOHYDRATE POLYMERS 73 (1) (2008) 143-147			
- Arunyanart T., Sanguansri Charoenrein, "Effect of sucrose on the freeze-thaw stability of rice starch gels: Correlation with microstructure and freezable water.", Carbohydrate Polymers 74 (3) (2008) 514-518			
- Muadklay J., Sanguansri Charoenrein, "Effects of hydrocolloids and freezing rates on freeze-thaw stability of tapioca starch gels", FOOD HYDROCOLLOIDS 22 (7) (2008) 1268-1272			
- PRAJONGWATE SATMALEE, Sanguansri Charoenrein, "Acceleration of ageing in rice stick noodle sheets using low temperature", INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY 44 (7) (2009) 1367-1372			

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.สงวนศรี เจริญเหรียญ รองศาสตราจารย์	สังกัด	ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน
- Ngamjit Lowithun, Sanguansri Charoenrein, "Influence of osmodehydrofreezing with different sugars on the quality of frozen rambutan", INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY 44 (11) (2009) 2183-2188			
- Sanguansri Charoenrein, Preechathamwong, N, "Undercooling associated with slow freezing and its influence on the microstructure and properties of rice starch gels", Journal of Food Engineering 100 (2) (2010) 310-314			
- Rungtip Jutamongkon, Sanguansri Charoenrein, "Effect of Temperature on the Stability of Fruit Bromelain from Smooth Cayenne Pineapple", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 44 (5) (2010) 943-948			
- Sanguansri Charoenrein, Orawan Tatirat, Rengsutthi, K, Masubon Thongngam, "Effect of konjac glucomannan on syneresis, textural properties and the microstructure of frozen rice starch gels", CARBOHYDRATE POLYMERS 83 (1) (2011) 291-296			
- Rengsutthi, K., Sanguansri Charoenrein, "Physico-chemical properties of jackfruit seed starch (Artocarpus heterophyllus) and its application as a thickener and stabilizer in chilli sauce", LWT - Food Science and Technology 44 (5) (2011) 1309-1313			
- Hamkamsujarit, N, Sanguansri Charoenrein, "Effect of water activity on sugar crystallization and beta-carotene stability of freeze-dried mango powder", JOURNAL OF FOOD ENGINEERING 105 (4) (2011) 592-598			
- Orawan Tatirat, Sanguansri Charoenrein, "Physicochemical properties of konjac glucomannan extracted from konjac flour by a simple centrifugation process", LWT - Food Science and Technology 44 (10) (2011) 2059-2063			
- Nathdanai Hamkamsujarit, Sanguansri Charoenrein, "Effect of water activity on sugar crystallization and beta-carotene stability of freeze-dried mango powder", Journal of Food Engineering 105 (4) (2011) 592-598			
- Nathdanai Hamkamsujarit, Sanguansri Charoenrein, "Influence of collapsed structure on stability of beta-carotene in freeze-dried mangoes", Food Research International 44 (10) (2011) 3188-3194			
- ญัตติคุณย์ หาญการสุจริต, Sanguansri Charoenrein, "Influence of collapsed structure on stability of beta-carotene in freeze-dried mangoes", Food Research International 44 (10) (2011) 3188-3194			
- Hamkamsujarit, N., Sanguansri Charoenrein, Roos, Y.H., "Microstructure formation of maltodextrin and sugar matrices in freeze-dried systems", Carbohydrate Polymers 88 (2) (2012) 734-742			
- Thiphithida Kaewtathip, Sanguansri Charoenrein, "Changes in volatile aroma compounds of pineapple (Ananas comosus) during freezing and thawing", International Journal of Food Science and Technology 47 (5) (2012) 985-990			
- Katekhong, W., Sanguansri Charoenrein, "The effect of rice aging on the freeze-thaw stability of rice flour gels", Carbohydrate Polymers 89 (3) (2012) 777-782			
- Sanguansri Charoenrein, Preechathamwong, N., "Effect of waxy rice flour and cassava starch on freeze-thaw stability of rice starch gels", Carbohydrate Polymers 90 (2) (2012) 1032-1037			
- Arpassom Sirjariyawat, Sanguansri Charoenrein, Barrett, DM, "Texture improvement of fresh and frozen mangoes with pectin methylesterase and calcium infusion", JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE 92 (13) (2012) 2581-2586			
- Arpassom Sirjariyawat, Sanguansri Charoenrein, "Freezing characteristics and texture variation after freezing and thawing of four fruit types", Songklanakarin Journal of Science and Technology 34 (5) (2012) 517-523			
- Sanguansri Charoenrein, นางสาวรชนี เกตุคง, "Effect of rice storage on pasting properties, thermal properties, swelling and granular morphology of rice flour", Asian Journal of Food and Agro-Industry 5 (4) (2012) 315-321			
- Hamkamsujarit, N., Sanguansri Charoenrein, Roos, Y.H., "Reversed phase HPLC analysis of stability and microstructural effects on degradation kinetics of β -carotene encapsulated in freeze-dried maltodextrin-emulsion systems", Journal of Agricultural and Food Chemistry 60 (38) (2012) 9711-9718			

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.สงวนศรี เจริญเหรียญ	สังกัด	ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน
ตำแหน่ง	รองศาสตราจารย์		
- Nathdanai Hamkamsujarit, Sanguansri Charoenrein, Y.H. Roos, "Microstructure formation of maltodextrin and sugar matrices in freeze-dried systems", Carbohydrate Polymers 88 (2) (2012) 734-742			
- Nathdanai Hamkamsujarit, Sanguansri Charoenrein, Y.H. Roos, "Porosity and Water Activity Effects on Stability of Crystalline beta-Carotene in Freeze-Dried Solids", Journal of Food Science 77 (11) (2012) E313-E320			
- Nathdanai Hamkamsujarit, Sanguansri Charoenrein, Y.H. Roos, "Reversed Phase HPLC Analysis of Stability and Microstructural Effects on Degradation Kinetics of beta-Carotene Encapsulated in Freeze-Dried Maltodextrin-Emulsion Systems", Journal of Agricultural and Food Chemistry 60 (38) (2012) 9711-9718			
- Orawan Tatirat, Sanguansri Charoenrein, Kerr, WL, "Physicochemical properties of extrusion-modified konjac glucomannan", CARBOHYDRATE POLYMERS 87 (2) (2012) 1545-1551			
- Sanguansri Charoenrein, Nisachon Jongsutjarittam, "Influence of waxy rice flour substitution for wheat flour on characteristics of batter and freeze-thawed cake", Carbohydrate Polymers 97 (2) (2013) 306-314			
- Orawan Tatirat, Chulaluck Charunuch, William L. Kerr, Sanguansri Charoenrein, "Use of Ethanol solution for extruding Konjac Glucomannan to modify its water absorption and water solubility", Kasetsart Journal - Natural Science 47 (1) (2013) 132-142			
- Sanguansri Charoenrein, Sunsanee Udomrati, "Retrogradation of Waxy Rice Starch Gel in the Vicinity of the Glass Transition Temperature", International Journal of Food Science 2013 (-) (2013) 1-4			
- Reepholkul, K., Sanguansri Charoenrein, "Effect of sodium carbonate on appearance and textural properties of glutinous rice cake", International Journal of Food Science and Technology 48 (10) (2013) 2185-2192			
- Suphatta Phothiset, Sanguansri Charoenrein, "Effects of freezing and thawing on texture, microstructure and cell wall composition changes in papaya tissues", Journal of the Science of Food and Agriculture 94 (2) (2014) 189-196			
- Rimkeeree, K, Sanguansri Charoenrein, "EFFECT OF CULTIVAR AND RIPENING STAGE ON QUALITY AND MICROSTRUCTURE OF FROZEN MANGOES (MANGIFERA INDICA LINN.)", INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES 17 (5) (2014) 1093-1108			
- Arpassom Sirijariyawat, Sanguansri Charoenrein, "Texture and Pectin Content of Four Frozen Fruits Treated with Calcium", Journal of Food Processing and Preservation 38 (3) (2014) 1346-1355			
- Jongsutjarittam, O., Sanguansri Charoenrein, "The effect of moisture content on physicochemical properties of extruded waxy and non-waxy rice flour", Carbohydrate Polymers 114 (-) (2014) 133-140			
- Siramard, S, Sanguansri Charoenrein, "Effect of ripening stage and infusion with calcium lactate and sucrose on the quality and microstructure of frozen mango", INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY 49 (9) (2014) 2136-2141			
- Katekhong, W, Sanguansri Charoenrein, "Effect of rice ageing and freeze-thaw cycle on textural properties of cooked rice (Oryza sativa L.) cv. Khao Dawk Mali 105", INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY 49 (10) (2014) 2283-2289			
- Anupapsamosom, Sukanya, Sanguansri Charoenrein, "Physicochemical properties of glutinous rice in the presence of alkali and borax", STARCH-STARKE 67 (11-12) (2015) 930-936			
- Trithavisup, K., Sanguansri Charoenrein, "Influence of Acid Treatment on Physicochemical Properties of Aged Rice Flour", International Journal of Food Properties 19 (9) (2016) 2074-2086			
- Sanguansri Charoenrein, Owcharoen, K., "Effect of freezing rates and freeze-thaw cycles on the texture, microstructure and pectic substances of mango", International Food Research Journal 23 (2) (2016) 613-620			

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ ดร.สงวนศรี เจริญเหรียญ ตำแหน่ง รองศาสตราจารย์</p>	<p>สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน</p>
<p>- Katekhong, W., Sanguansri Charoenrein, "Changes in physical and gelling properties of freeze-dried egg white as a result of temperature and relative humidity", Journal of the Science of Food and Agriculture - (-) (2016) 4423-4431</p> <p>- Katekhong, W., Sanguansri Charoenrein, "Color and gelling properties of dried egg white: Effect of drying methods and storage conditions", International Journal of Food Properties 20 (9) (2017) 2157-2168</p> <p>- Katekhong, W., Sanguansri Charoenrein, "Influence of spray drying temperatures and storage conditions on physical and functional properties of dried egg white", Drying Technology 36 (2) (2018) 169-177</p> <p>- Katekhong, W, Bhandari, B, Weerachet Jittanit, Sanguansri Charoenrein, "Effect of carbonation of fresh egg white prior to spray drying on physical and functional properties of powder", DRYING TECHNOLOGY 36 (10) (2018) 1224-1235</p> <p>- Trithavisup, K., Sanguansri Charoenrein, "The Effect of Acid Treatment and Freeze-Thaw Cycle on Textural Properties and Microstructure of Cooked Aged Rice", Starch/Staerke 71 (5-6) (2019)</p>	
<p>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</p> <p>ระดับชาติ</p> <p>- Sanguansri Charoenrein, "ผลของแชนแทนกัมต่อสมบัติของเจลสตาร์ชมันสำปะหลังแช่เยือกแข็ง.", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 44 (2006)</p> <p>- Sanguansri Charoenrein, "ผลของคอนยัคกลูโคแมนแนนต่อเนื้อสัมผัสของเจลสตาร์ชข้าวแช่เยือกแข็ง.", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 44 (2006)</p> <p>- Sanguansri Charoenrein, "Effect of osmodehydration and freezing rate on quality of frozen pineapples", The 8th Agro-Industrial Conference : Food Innovation. 15-16 June 2006. Bangkok. (2006)</p> <p>- ทิพย์ธิดา แก้วดาทิพย์, Sanguansri Charoenrein, "Effect of packaging and freezing rate on off-odor in frozen pineapple", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)</p> <p>- รุ่งทิพย์ จุฑามงคล, Sanguansri Charoenrein, "Relationship between bromelain activity and total soluble solids in Smooth Cayenne type pineapple", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)</p> <p>- Sanguansri Charoenrein, "Effect of variety and freeze-thaw process on aroma of pineapple", 6th National Technical Seminar on Postharvest Technology (2008)</p> <p>- Sanguansri Charoenrein, "Thermal properties and morphology of flour and starch extracted from jackfruit seeds", 34th Congress on Science and Technology of Thailand (2008)</p> <p>- Sanguansri Charoenrein, "Effects of waxy rice flour and freezing rate on freeze-thaw stability of rice starch gel", 34th Congress on Science and Technology of Thailand (2008)</p> <p>- Sanguansri Charoenrein, "Effects of sucrose, xylitol and konjac glucomannan on stability of frozen rice starch gels", 34th Congress on Science and Technology of Thailand (2008)</p> <p>- Sanguansri Charoenrein, "การปรับปรุงเนื้อสัมผัสของมะละกอแช่เยือกแข็งโดยวิธีออสโมติกไฮเดรชันร่วมกับแคลเซียม", การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 8 (2009)</p> <p>- Sanguansri Charoenrein, จิตติ หลักแหลม, "ผลของพันธุ์ต่อคุณภาพมะละกอแช่เยือกแข็ง", การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 8 (2009)</p> <p>- Arpassom Sirjariyawat, Sanguansri Charoenrein, "EFFECT OF CALCIUM CHLORIDE ON TEXTURE, PECTIN CONTENT AND MICROSTRUCTURE OF FROZEN MANGO", The 35th Congress on Science and Technology of Thailand (STT 35) (2009)</p>	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ ตำแหน่ง	สังกัด
ดร.สงวนศรี เจริญเหรียญ รองศาสตราจารย์	ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน
<p>- Namfon Charoenphan, Sanguansri Charoenrein, "Effect of freezing rate and osmodehydration on quality of frozen cantaloupe", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 47 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2009)</p> <p>- Sanguansri Charoenrein, "Effect of calcium chloride on texture pectin content and microstructure of frozen mango ", การประชุมวิชาการของสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษาครั้งที่ 2 (CHE-USDC Congress II) (2009)</p> <p>- Sanguansri Charoenrein, Picha Pitukcheevanon, Racha Kongnasiri, "EFFECT OF PROCESSING ON ASCORBIC ACID ? CAROTENE CONTENT IN MANGO (Mangifera indica Linn.)", การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทยครั้งที่ 37 – วทท37 (STT37) (2011)</p> <p>- Kannika Owcharoen, Sanguansri Charoenrein, "EFFECT OF FREEZING RATES AND FREEZE-THAW CYCLES ON TEXTURE AND PECTIC SUBSTANCES OF MANGO", การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทยครั้งที่ 37 – วทท37 (STT37) (2011)</p> <p>- Sanguansri Charoenrein, พรพิสาข์ ประเสริฐไทยเจริญ, วรธินี เกตุคง, กมลรัตน์ ไตรทวีทรัพย์, "ผลของพันธุ์และการแช่เยือกแข็งต่อคุณภาพของข้าวหุงสุก", การประชุมวิชาการแห่งชาติ ครั้งที่ 2 (2012)</p> <p>- Sanguansri Charoenrein, Kunyarat Reepholkul, "Glass transition temperature of some foods:Effect of food types and compositions", การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 39 (2013)</p> <p>- Sirirak Siramard, Sanguansri Charoenrein, "Effect of acid hydrolysis time on molecular structure and viscosity of hydrolyzed pectin", การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 39 (2013)</p> <p>ระดับนานาชาติ</p> <p>- Sanguansri Charoenrein, "Acceleration of aging rice-stick noodle sheet. Proceedings Starch Update 2005:", The 3rd Conference on Starch Technology, Queen Sirikit National Convention Center Bangkok, Thailand. (2005)</p> <p>- Sanguansri Charoenrein, "Effect of sucrose on freeze-thaw stability and morphology of rice starch gels", Starch Update 2007: The 4th International Conference on Starch Technology (2007)</p> <p>- Sanguansri Charoenrein, "Effect of pH and sucrose on morphology, swelling and pasting properties of rice starch suspension", Starch Update 2007: The 4th International Conference on Starch Technology (2007)</p> <p>- Sanguansri Charoenrein, "Application of osmodehydrofreezing to improve quality of some Thai fruits", The 5th Taiwan - Thailand Bilateral Conference (2008)</p> <p>- Sanguansri Charoenrein, "New and simple method for determination of syneresis in freeze-thaw starch gels", 9th International Hydrocolloids Conference (2008)</p> <p>- Sanguansri Charoenrein, "Effect of xanthan gum and freezing rate on syneresis and turbidity of tapioca starch paste", 9th International Hydrocolloids Conference (2008)</p> <p>- Sanguansri Charoenrein, "Effect of xanthan gum and freezing rate on texture of freeze-thaw tapioca starch paste", Food Innovation Asia Conference 2009, 11th Agro-Industrial Conference (2009)</p> <p>- Arpassom Sirjariyawat, Sanguansri Charoenrein, "The diffusion of calcium into fresh cut cantaloupe and mango", The IFT 2010 Annual Meeting and Food Expo (2010)</p> <p>- Kunyarat Reepholkul, Sanguansri Charoenrein, "The effect of sodium hydroxide on the granular morphology and pasting properties of corn and cassava starch", 12 th Asean Food Conference (2011)</p>	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.สงวนศรี เจริญเหรียญ	สังกัด	ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน
ตำแหน่ง	รองศาสตราจารย์		
<p>- Wattinee Katekhong , Sanguansri Charoenrein, "Effect of rice storage on pasting properties, swelling & granular morphology of rice flour", 12 th Asean Food Conference (2011)</p> <p>- Kannika Owcharoen, Sanguansri Charoenrein, "Effect of freeze-thaw cycles on texture and changes in pectin content of frozen mango (Mangifera indica L. cv. Nam Dokmai)", 12 th Asean Food Conference (2011)</p> <p>- Nathdanai Harkamsujarit, Sanguansri Charoenrein, "Influence of Collapsed Structure on β-carotene Stability in Freeze-Dried Mangoes", 11th International Congress on Engineering and Food (2011)</p> <p>- Sanguansri Charoenrein, Nutsuda Preechathamwong, "Improving structure of rice starch gel to resist freeze-thaw process by addition of Thai polysaccharides", 11th International Congress on Engineering and Food (2011)</p> <p>- Orawan Tatirat, William L Kerr, Sanguansri Charoenrein, "Physicochemical properties of konjac glucomannan by extrusion modification", 2nd International Polysaccharide Conference (EPNOE 2011) (2011)</p> <p>- Nathdanai Harkamsujarit, Sanguansri Charoenrein, Y.H. Roos, "Freezing effects on structures and stability of beta-carotene in freeze-dried solids", 2011 EFFoST (European Federation of Food Science and Technology) Annual Meeting (2011)</p> <p>- Suphatta Phothiset , Sanguansri Charoenrein, "Influence of ripening on changes in pectin composition in relation to textural softening of frozen papaya", IFT (Institute of Food Technology) meeting 2011 (2011)</p> <p>- Kannika Rimkeeree , Sanguansri Charoenrein, "Effect of ripening stages on quality and microstructure of frozen mango flesh (cv. Mahachanok)", Institute of Food Technology (IFT) meeting 2011 (2011)</p> <p>- Pompisa Prasertthajaroen , Sanguansri Charoenrein, "Correlation between Instrumental Parameters of Texture and Sensory Evaluation of Frozen Cooked Rice", IFT (Institute of Food Technology) meeting 2011 (2011)</p> <p>- Sanguansri Charoenrein, W. Katekhong, K. Reepholkul, W.L. Kerr, O. Tatirat, "Improving Gelation Behavior and Textural Properties of Konjac Glucomannan by Extrusion", 11th International Hydrocolloids Conference (2012)</p> <p>- Suphatta Phothiset, Sanguansri Charoenrein, "Relationship between microstructure and textural properties of fresh and frozen papaya tissues", International Symposium On the Properties Of Water – ISOPOW XII (2013)</p> <p>- Sirirak Siramard , Sanguansri Charoenrein, "Minimizing Texture loss of Frozen Mango: Effect of Ripening Stage and Infusion with Calcium Lactate and Sucrose", IFT 2013 Annual Meeting and Food Expo (2013)</p> <p>- Nisachon Jongsutjarittam , Sanguansri Charoenrein, "The Effect of Waxy Rice Flour Substitution for Wheat Flour on Staling Retardation of Freeze-Thawed Cakes", IFT 2013 Annual Meeting and Food Expo (2013)</p> <p>- Nisachon Jongsutjarittam, Sanguansri Charoenrein, "The influence of extrusion cooking on physicochemical properties of waxy and non-waxy rice flours", Starch Update 2013: The 7th International Conference on Starch Technology (2013)</p> <p>- Sukanya Anupapsamosom, Sanguansri Charoenrein, "Effect of sodium hydroxide on physicochemical properties and microstructure of glutinous rice", Starch Update 2013: The 7th International Conference on Starch Technology (2013)</p> <p>- Kamonrat Trithavisup, Sanguansri Charoenrein, "Effect of citric acid and lime juice on physicochemical properties of aged rice flour", Starch Update 2013: The 7th International Conference on Starch Technology (2013)</p> <p>- Sirirak Siramard, Sanguansri Charoenrein, "Freeze-dried hydrolyzed pectin: influence of hydrolysis time on molecular structure, viscosity and glass transition temperature", ISOPOW 12 Conference (2013)</p> <p>- Suphatta Phothiset, Sanguansri Charoenrein, "Freeze-dried plant cell wall fractions: Influence of freezing on molecular mass distributions and glass transition temperature", ISOPOW 12 Conference (2013)</p>			

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ ดร.สงวนศรี เจริญเหรียญ ตำแหน่ง รองศาสตราจารย์</p>	<p>สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Wattinee Katekhong , Sanguansri Charoenrein, "Changes in gelling properties and color of freeze-dried egg white during storage at different relative humidity", Amorph 2014 The Felix Franks Symposium a Celebration (2014) - Sanguansri Charoenrein, Wattinee Katekhong , Sirirak Siramard , "Phase transition of non and hydrolyzed pectin in low and high water system", Amorph 2014 The Felix Franks Symposium a Celebration (2014) - Wattinee Katekhong , Sanguansri Charoenrein, "Effect of Relative Humidity and Temperature during Storage on Physical and Gelling Properties of Freeze-dried Egg White", The 2nd International Conference on Agriculture and Agro-Industry 2014 (2014) - Sukanya Anupapsamosom , Sanguansri Charoenrein, "Investigation of Borax Substitutes and Their Effects on Characteristics of Glutinous Rice Cake", The 2nd International Conference on Agriculture and Agro-Industry 2014 (2014) - Kamonrat Trithavisup , Sanguansri Charoenrein, "Improvement of Physicochemical Properties of Aged Rice Flour with Citric Acid and Its Applications", The 2nd International Conference on Agriculture and Agro-Industry 2014 (2014) - นางสาวสุกัญญา อานุกาฬโมสร, Sanguansri Charoenrein, "Determining the effect of borax on starch based foods: A first step in finding a suitable substitute", IFT 2015 Annual and Food Expo Meeting (2015) - นางสาวสุกัญญา อานุกาฬโมสร, Sanguansri Charoenrein, "Comparison of alkali agents: effect of chemical and natural alkali on pasting and thermal properties of glutinous rice", IFT 2015 Annual Meeting and Food Expo (2015) - นางสาวกมลรัตน์ ไตรทวีทรัพย์, Sanguansri Charoenrein, "Improving Textural Properties of Frozen Cooked Aged Rice through the Addition of Acid", IFT 2015 Annual Meeting and Food Expo (2015) 	
<p>รางวัลประกาศเกียรติคุณ/เชิดชูเกียรติการวิจัย</p> <ul style="list-style-type: none"> - รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ ประจำปี 2550 สาขาเกษตรศาสตร์ ประจำปี 2551 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ ปี 2551 ประเภทบุคคล-ผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ กลุ่ม 1 จำนวน 3 ผลงาน ประจำปี 2552 จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - นักวิจัยรุ่นใหม่ 2010 TRF-CHE-Scopus Researcher Awards Agricultural Science and Technology ประจำปี 2553 จาก จากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย และ สำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา ร่วมกับ สำนักพิมพ์ ELSEVIER (ผู้จัดทำฐานข้อมูลวารสารวิชาการระดับนานาชาติ SCOPUS) - รางวัล Ajinomoto Award สำหรับนักวิจัยดีเด่นด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารประจำปี 2558 ประจำปี 2558 จาก Ajinomoto Foundation และ Food Science and Technology Association of Thailand - รางวัลดีเด่น ภาคโปสเตอร์ ในการนำเสนองานวิจัยโครงการวิจัยทุนอุดหนุนวิจัย มก ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2557 ประจำปี 2558 จาก สถาบันวิจัยและพัฒนา แห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 	
<p>รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์</p> <ul style="list-style-type: none"> - รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2552(รางวัลประเภทบุคคล-ผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ กลุ่ม 1) สาขาวิทยาศาสตร์ ประจำปี 2553 เรื่อง "Acceleration of ageing in rice stick noodle sheets using low temperature" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2552(รางวัลประเภทบุคคล-ผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ กลุ่ม 1) สาขาวิทยาศาสตร์ ประจำปี 2553 เรื่อง "Influence of osmodehydrofreezing with different sugars on the quality of frozen rambutan" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 	
<p>รางวัลผลงานนำเสนอในการประชุมวิชาการ</p> <ul style="list-style-type: none"> - รางวัลชมเชยในการนำเสนอผลงานวิชาการภาคโปสเตอร์ พิษสวนอินทรีย์/สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยว/นวัตกรรมทางพืชสวนและการแปรรูป ประจำปี 2552 เรื่อง "ผลของพันธุ์ต่อคุณภาพมะละกอแช่เยือกแข็ง" จาก การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติครั้งที่ 8 - The Third Best Oral Presentation Award ICAAI 2014 ประจำปี 2557 เรื่อง "Effect of Relative Humidity and Temperature during Storage on Physical and Gelling Properties of Freezedried Egg White" จาก Mae Fah Luang University 	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.สงวนศรี เจริญเหรียญ	สังกัด	ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน
ตำแหน่ง	รองศาสตราจารย์		

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2545 - 27 กรกฎาคม 2564