

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	นางสาวอรรพร ตติรัตน์	สังกัด	ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย		
การศึกษา			
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ			
โครงการวิจัย			
ปี 2550-2551	การพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ สแนคข้าวโพดในระดับโรงงานและการให้คำปรึกษาแก่ผู้ประกอบการ" (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ		
บทความวิจัยในวารสารวิชาการ			
ระดับนานาชาติ			
- 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			
- 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			
- 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			
- Orawan Tatirat, Sanguansri Charoenrein, Kerr, WL, "Physicochemical properties of extrusion-modified konjac glucomannan", CARBOHYDRATE POLYMERS 87 (2) (2012) 1545-1551			

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2551 - 22 ตุลาคม 2563