

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ ดร.โสรยา เกิดพิบูลย์</p> <p>ตำแหน่ง อาจารย์</p>	<p>สังกัด ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร สกลนคร</p>
<p>การศึกษา วท.บ.(ประมง), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2543 วท.ม.วิทยาศาสตร์การอาหาร, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง, ไทย, 2545 วศ.ด.(วิศวกรรมอาหาร), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, ไทย, 2549</p>	
<p>สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ Fishery Products, Bakery, Thermal Processing , Drying of Foods, Image Processing, Neural Network Simulation</p>	
<p>โครงการวิจัย</p> <p>ปี 2551 การพัฒนาการผลิตสไลด์ผักปรุงรส (สไลด์ญี่ปุ่น) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (IRPUS)</p> <p>ปี 2552-2553 การปรับปรุงลักษณะเนื้อสัมผัสของไข่ม้วน (ทามาโกะ) แซ่เยือกแข็ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย</p> <p>ปี 2552-2553 ผลของวิธีการและสภาวะการอบแห้งที่มีต่อสมบัติเชิงกลและเชิงกายภาพของเนื้อจีจากเนื้อโคโพนียงคำ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากเงินรายได้มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร</p> <p>ปี 2553-2555 ผลของสมบัติเชิงวิทยากระแสของไส้ข้าวฮางที่มีต่อโครงสร้างและสมบัติเชิงกายภาพของผลิตภัณฑ์อบแห้ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย</p> <p>ปี 2553 ผลของสมบัติเชิงวิทยากระแสของไส้ข้าวฮางที่มีต่อโครงสร้างและสมบัติเชิงกายภาพของผลิตภัณฑ์อบแห้ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p> <p>ปี 2553-2555 การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการผลิตไส้ผสมผักทอง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.</p>	
<p>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</p> <p>ระดับชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Soraya Kerdpi boon, กรรณิกา ขวลิขิตปฏิญา, สุดารัตน์ พรหมดวง, "Effect of washing with base solution on color and textural property of surimi produced from frozen fish", วารสารอุตสาหกรรมเกษตรพระจอมเกล้า 1 (1) (2009) 34-41 - Soraya Kerdpi boon, วัชรวิทย์ มีหนองใหญ่, "Utilization of Buffalo as Food Products", วารสารอุตสาหกรรมเกษตรพระจอมเกล้า 2 (2) (2010) 23-30 - Soraya Kerdpi boon, Watcharawit Meenongyai, "Utilization of Buffalo as Food Products", วารสารอุตสาหกรรมเกษตรพระจอมเกล้า 2 (2) (2010) 23-30 - Soraya Kerdpi boon, จักรพงษ์ ไสวะพันธ์, ประกาย ผิวทอง, Onanong Tapanapunnitikul, "Effects of Emulsifiers and Mixing Time on Physical Properties of Pumpkin Spread", วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยขอนแก่น 16 (1) (2011) 32-40 <p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wanwimol Klaypradit, Soraya Kerdpi boon, Rakesh K. Singh, "Application of artificial neural networks to predict the oxidation of menhaden fish oil obtained from Fourier transform infrared spectroscopy method.", Food and Bioprocess Technology 4 (3) (2011) 475-480 	
<p>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</p> <p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wanwimol Klaypradit, Rakesh K. Singh, Soraya Kerdpi boon, "Application of artificial neural networks to predict the oxidation of Menhaden fish oil obtained from Fourier transform infrared spectroscopy method", IFT Annual Meeting and Food Expo (2009) - Soraya Kerdpi boon, Sakamon Devahastin, "Flow Characteristics and Selected Physical Properties of Porridge Mixed with Pumpkin", International Conference on Agriculture and Agro-Industry (ICAAI2010) Food, Health and Trade (2010) 	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.โสรยา เกิดพิบูลย์	สังกัด	ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร สกลนคร
ตำแหน่ง	อาจารย์		

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2551 - 17 กันยายน 2564