

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.ศิวาพร โอเจริญ	สังกัด	ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ตำแหน่ง	ผู้ช่วยศาสตราจารย์		
การศึกษา	ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต(Ph.D) วิทยาศาสตร์การอาหาร, มหาวิทยาลัยเอฮิเมะ, ญี่ปุ่น, 2557 วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยคากาวา, ญี่ปุ่น, 2554 วิทยาศาสตรบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2551		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	น้ำตาลและสารให้ความหวานเพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ (Sugars and Sweeteners for Product Development), เคมีของโปรตีนในอาหาร (Food Protein Chemistry), การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ (Healthy Food Product Development)		
โครงการวิจัย			
ปี 2558-2559	ผลของน้ำตาลแอลกอฮอล์ต่ำต่อคุณสมบัติเชิงเคมีฟิสิกส์ของแป้งข้าวเจ้า (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากหน่วยวิจัยในสังกัดภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์		
ปี 2559	ผลของชนิดของน้ำตาลต่อสมบัติทางเคมีเชิงฟิสิกส์ของแป้งข้าวเจ้าและเจลแป้งข้าวเจ้า (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2560	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวเพื่อสุขภาพจากไข่ขาว (Development of healthy snack product from egg white) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0		
ปี 2560	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากสารให้ความหวานชนิด Isomalt (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากEvonik company (Germany)Co.,Ltd.		
ปี 2560-2561	การพัฒนากระบวนการทำแห้งไข่ขาวผงแห้ง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท พ.ฟาร์ม จำกัด		
ปี 2560-2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์มะม่วงแช่อิ่มอบแห้งเสริมพรีไบโอติกส์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท เจริญอุตสาหกรรม จำกัด		
ปี 2560-2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์มะม่วงแช่อิ่มอบแห้งเสริมพรีไบโอติกส์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ		
ปี 2561	การพัฒนาเครื่องต้มเพื่อสุขภาพสำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวานจากน้ำเชื่อมแก่นตะวัน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
บทความวิจัยในวารสารวิชาการ			
ระดับนานาชาติ			
- Siwaporn O'Charoen, Prof. Dr. Shigeru Hayakawa, Prof. Dr. Masahiro Ogawa, "Food properties of egg white protein modified by rare ketohexoses through Maillard reaction", International Journal of Food Science and Technology 50 (1) (2015) 194-202			
- Ogawa, M, Inoue, M, Hayakawa, S, Siwaporn O'Charoen, Ogawa, M, "Effects of rare sugar d-allulose on heat-induced gelation of surimi prepared from marine fish", JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE 97 (14) (2017) 5014-5020			
บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ			
ระดับชาติ			
- กาญจนา เจริญพิริยะ, Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Siwaporn O'Charoen, "Effect of Alkaline Solutions on Physical and Chemical Properties of Rice Flour and Textural Property of Thai Lod-Chong", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 57 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2019)			
- ชนิกันต์ กล่อมฤกษ์, ปารเมศ วรเศยานนท์, Siwaporn O'Charoen, "Survey of vegetarian dietary behaviors in Bangkok and consumers attitudes on the characteristics of meat analogue from plant", การประชุมวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 59 (2021)			
ระดับนานาชาติ			
- Siwaporn O'Charoen, Shigeru Hayakawa, Masahiro Ogawa, "Application of Rare Sugars in Sugary Products", The 6th Symposium of International Society of Rare Sugars (2016)			
- Siwaporn O'Charoen, Prof. Dr. Shigeru Hayakawa, Prof. Dr. Masahiro Ogawa, "Modification of the Physical Properties of Egg White Protein Using Rare Sugars", Food Innovation Asia Conference 2017 (FIAC 2017) (2017)			

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.ศิวพร โอเจริญ	สังกัด	ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ตำแหน่ง	ผู้ช่วยศาสตราจารย์		
- Rosalin Herman, Kanthanut Julertrakul, Kittipong Rattanaporn, Sudathip Sae-tan, Siwaporn O'Charoen, "Sugar consumption behavior of Thai people: A case study of students and workers in Kasetsart University, Bangkok", International conference of agriculture and natural resources (ANRES) 2018 (2018) - สโรชา บุญเงิน, Siwaporn O'Charoen, สุพรียา อาษา, "Development of an alternative tuiles product with higher nutritional quality", The 23rd Food Innovation Asia Conference 2021 (FIAC2021) (2021)			
รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์ - รางวัลชนะเลิศ และรางวัล Grand Prize โครงการประกวดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ระดับนิสิตนักศึกษา ครั้งที่ 5 : AI KU-KCG Innovation Contest 2016 Healthy Value Chain ประเภท Food for Chic (NCDs Food) ประจำปี 2560 เรื่อง ""Ice Health" ไอศกรีมกระเจี๊ยบเขียวผสมถั่วแดง สูตรลดน้ำตาล" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ร่วมกับบริษัท เคซีจี คอร์ปอเรชั่น จำกัด			

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2558 - 26 เมษายน 2567