

ดร.ศิวาพร โอเจริญ

ภาควิชา คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
โทรศัพท์ 66 2562 5004 สายใน 5565 อีเมล fagispo@ku.ac.th

การศึกษา

M.Sc. (Food Science), Kagawa University

วท.บ. (เกียรตินิยมอันดับ 1) (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

Ph.D. (Food Science), Ehime University

สาขาที่เชี่ยวชาญ

Application of low-calorie sweeteners in food Non-enzymatic browning reaction for food application Egg science and technology

ผลงาน

1. Ogawa, M., Inoue, M., Hayakawa, S., O'Charoen, S. and Ogawa, M. 2017. 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): 5014-5020.
2. O'Charoen, S., Hayakawa, S. and Ogawa, M. 2017. Modification of the physical properties of egg white protein using rare sugars, 28-34. In The Proceedings of 19th Food Innovation Asia Conference 2017. BITEC, Bangkok, Thailand. June 15-17, 2017.
3. Kimbuathong N., O'Charoen, S. and Harnkarnsujarit, N. 2017. Combination effect of natural antioxidant and modified atmosphere packaging on qualities and melanosis inhibition of pacific white shrimp (Litopenaeus vannamei), 811-820. In The Proceedings of 19th Food Innovation Asia Conference 2017. BITEC, Bangkok, Thailand. June 15-17, 2017.
4. กาญจนา เจริญพิริยะ, กมลวรรณ แจ่มชัด, อนุวัตร แจ่มชัด และ ศิวาพร โอเจริญ. 2562. ผลของสารละลายเบสต่อคุณภาพทางกายภาพและทางเคมีของแป้งข้าวเจ้าและลักษณะเนื้อสัมผัสของตัวลวดชองไทย. หน้า 719-727. ใน การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. ครั้งที่ 57. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ. 29 มกราคม-1 กุมภาพันธ์ 2562.
5. Ogawa, M., Inoue, M., Hayakawa, S., O'Charoen, S. and Ogawa, M. 2017. 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): 5014-5020.