

ดร. วรวิณี เกตุคง

ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

โทรศัพท์ 66-2562-5039 อีเมล wattinee.ka@ku.ac.th

การศึกษา

ปร.ด.(วิทยาศาสตร์การอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

วท.ม.(วิทยาศาสตร์การอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

วท.บ.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

สาขาที่เชี่ยวชาญ

เทคโนโลยีการแช่แข็ง, เทคโนโลยีการทำแห้ง, แป้งและการใช้ประโยชน์, โปรตีนอาหารและสมบัติเชิง
หน้าที่

ผลงาน

1. Katekhong, W., B. Bhandari, W. Jittanit and S. Charoenrein. 2018. Effect of carbonation of fresh egg white prior to spray drying on physical and functional properties of powder. *Drying Technology*. 36: 1224-1235.
2. Katekhong, W. and S. Charoenrein. 2018. Influence of spray drying temperatures and storage conditions on physical and functional properties of dried egg white. *Drying Technology*. 36: 169-177.
3. Katekhong, W. and S. Charoenrein. 2017. Color and gelling properties of dried egg white: Effect of drying methods and storage conditions. *International Journal of Food Properties*. 20: 2157-2168.
4. Katekhong, W. and S. Charoenrein. 2016. 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*. 96: 4423-4431