

## ผศ.ดร. กนกรัตน์ ลิ้มปิโสภณ

ภาควิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์  
โทรศัพท์ 66-2562-5035 อีเมล fagikrl@ku.ac.th, kanokrat.l@ku.ac.th

### การศึกษา

Ph.D. (Food Processing) (Applied Marine Biosciences), Tokyo University of Marine Science and Technology  
Ms.C. (Food Science and Technology), Tokyo University of Marine Science and Technology  
วท.บ. (เกียรตินิยมอันดับหนึ่ง) (เทคโนโลยีทางอาหาร), จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

### สาขาที่เชี่ยวชาญ

การใช้ประโยชน์จากของเหลือใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร คุณสมบัติเชิงหน้าที่ของโปรตีนทางเลือก เช่น โปรตีนพืช

### ผลงาน

1. Limpisophon, K., Shibata, J., Yasuda, Y., Tanaka, M., & Osako, K. (2020). Optimization of hydrolysis conditions for production of gelatin hydrolysates from shark skin byproduct and evaluation of their antioxidant activities. *Journal of Aquatic Food Product Technology*, 29(8), 736-749.
2. Hirunrattana, P., and Limpisophon, K. (2019). Production of calcium-rich snack from salmon bone Italian *Journal of Food Science (SI)*, 192-197.
3. Limpisophon, K., E-tun, S., Koeipudsa, C., Charoensuk, D., & Malila, Y. (2019). Characterization of breast meat collected from spent Lohmann Brown layers in comparison to commercial Ross broilers. *Brazilian Journal of Poultry Science*, 21(3), eRBCA-2018-0941.
4. Koeipudsa, C., Malila, Y., & Limpisophon, K. (2019). Improving tenderness of breast meat of spent-laying hens using marination in alkaline or acidic solutions. *Asia-Pacific Journal of Science and Technology*, 24(4), 1-8.
5. Syahidawati, A. and Limpisophon, K. (2019). The effects of salt extraction and heating condition on protein characteristics and its antioxidant activity of Salmon (*Salmo salar*) bone extract. *Agriculture and Natural Resources*, 1, 71-78.
6. Limpisophon, K. and Schleining, G. (2018). Addition of gallic acid to enhance antioxidative and physical properties of fish gelatin film for edible oil pouch. *Italian Journal of Food Science, SI*, 152-156.
7. Limpisophon, K. and Schleining, G. (2017). Use of gallic acid to enhance the antioxidant and mechanical properties of active fish gelatin film. *Journal of Food Science*, 82, 80-89.
8. Limpisophon, K., Iguchi, H., Tanaka, M., Suzuki, T., Okazaki, E., Saito, T., Takahashi, K., & Osako, K. (2015). Cryoprotective effect of gelatin hydrolysate from shark skin on denaturation of frozen surimi compared with that from bovine skin. *Fisheries Science*, 81, 383-392.