

## ผศ.ดร. เทพกัญญา หาญศิลาวัต

ภาควิชา คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์  
โทรศัพท์ 66-2562-5004 สายใน 5544 อีเมล thepkunya.h@ku.ac.th

### การศึกษา

ปร.ด. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

วท.บ. (วิศวกรรมแปรรูปอาหาร) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

### สาขาที่เชี่ยวชาญ

Emulsion based product development Emulsion based delivery system Encapsulation of bioactive ingredients

### ผลงาน

1. Thanatrungreang, N. and Harnsilawat, T. 2020. Effect of palm sugar concentration and mixing order on physical properties of coconut milk. Agriculture and Natural Resources. 54(1): 33-38.
2. Thanatrungreang, N. and Harnsilawat, T. 2019. Effect of sucrose ester and carboxymethyl cellulose on physical properties of coconut milk. Journal of Food Science and Technology. 56(2): 607-613.
3. พรราวตา จันทโร, เทพกัญญา หาญศิลาวัต และ ปาริสุทธิ เฉลิมชัยวัฒน์. 2561. ผลของอุณหภูมิและเวลาในการทอดต่อคุณภาพของมันสำปะหลังแผ่นทอดกรอบปรุงรสปราปรีก้า, วารสารมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน. 11(1): 106-117.
4. ญาณตา พ่วงศิริ, เทพกัญญา หาญศิลาวัต, ทศย์รัตน์ ริมศิริ และอนุวัตร แจ่มชัด. 2560. ผลของส่วนผสมต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ไอศกรีมที่มีน้ำมันมะพร้าวเป็นส่วนประกอบ, 771-777. ใน การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 55. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 31 มกราคม-3 กุมภาพันธ์ 2560.
5. ศุภวัฒน์ สะถามันต์, เทพกัญญา หาญศิลาวัต, พิสิษฐ์ ธรรมวิถิ และ ศุภกิตต์ สายสุนทร. 2560. ผลของการใช้ไมโครเวฟในการให้ความร้อนแก่เมล็ดมะขามต่อสมบัติทางกายภาพของแป้งเนื้อในเมล็ดมะขาม. 746-754. ใน การประชุมทางวิชาการของ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 55. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 31 มกราคม-3 กุมภาพันธ์ 2560.