

Asst.Prof.Thepkunya Harnsilawat

Product Development Department, Faculty of Agro-Industry, Kasetsart University

Tel: 66-2562-5004 ext. 5544 Email: thepkunya.h@ku.ac.th

Education

Ph.D. (Agro-Industrial Product Development), Kasetsart University

M.S. (Agro-Industrial Product Development), Kasetsart University

B.S. (Food Process Engineering), KMITL

Expertise

Emulsion based product development

Emulsion based delivery system

Encapsulation of bioactive ingredients

Selected Works

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 หาญศีลวัต และ ปาริสุทธิ์ เฉลิมชัยวัฒน์. 2561. ผลของอุณหภูมิและเวลาในการทอดต่อคุณภาพของมันสำปะหลังแผ่นทอดกรอบปรุงรสปาปริก้า, วารสารมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี. 11(1): 106-117.
4. ญาณตา พ่วงศิริ, เทพกัญญา หาญศีลวัต, หทัยรัตน์ ริมศิริ และอนวัตร แจ่มชัด. 2560. ผลของส่วนผสมต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ไอซิ่งที่มีน้ำมันมะพร้าวเป็นส่วนประกอบ, 771-777. ใน การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 55. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 31 มกราคม-3 กุมภาพันธ์ 2560.
5. ศุภวัฒน์ สะถามันต์, เทพกัญญา หาญศีลวัต, พิสิษฐ์ ธรรมวิถิ และ ศุภกิตต์ สายสุนทร. 2560. ผลของการใช้ไมโครเวฟในการให้ความร้อนแก่เมล็ดมะขามต่อสมบัติทางกายภาพของแป้งเนื้อในเมล็ดมะขาม. 746-754. ใน การประชุมทางวิชาการของ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 55. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 31 มกราคม-3 กุมภาพันธ์ 2560.