

Dr. Wattinee Katekhong

Food Science and Technology Department, Faculty of Agro-Industry, Kasetsart University

Tel: 66-2562-5039 email: wattinee.ka@ku.ac.th

Education

ปร.ด.(วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

วท.ม.(วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

วท.บ.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

Expertise

Freezing technology, Drying technology, starch and utilization, food protein and functionality

Selected Works

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