

Dr.Siwaporn Ocharoen

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

Tel: 66 2562 5004 ext. 5565 Email: fagispo@ku.ac.th

Education

M.Sc. (Food Science), Kagawa University

B.Sc. (First Class Honors) (Food Science and Technology), Kasetsart University

Ph.D. (Food Science), Ehime University

Expertise

Application of low-calorie sweeteners in food Non-enzymatic browning reaction for food application Egg science and technology

Selected Works

1. Ogawa, M., Inoue, M., Hayakawa, S., O'Charoen, S. and Ogawa, M. 2017. Effects of rare sugar d-allulose on heat-induced gelation of surimi prepared from marine fish. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 97(14): 5014-5020.
2. O'Charoen, S., Hayakawa, S. and Ogawa, M. 2017. Modification of the physical properties of egg white protein using rare sugars, 28-34. In *The Proceedings of 19th Food Innovation Asia Conference 2017*. BITEC, Bangkok, Thailand. June 15-17, 2017.
3. Kimbuathong N., O'Charoen, S. and Harnkarnsujarit, N. 2017. Combination effect of natural antioxidant and modified atmosphere packaging on qualities and melanosis inhibition of pacific white shrimp (*Litopenaeus vannamei*), 811-820. In *The Proceedings of 19th Food Innovation Asia Conference 2017*. BITEC, Bangkok, Thailand. June 15-17, 2017.
4. กาญจนา เจริญพิริยะ, กมลวรรณ แจ่มชัด, อนุวัตร แจ่มชัด และ ศิวาพร โอเจริญ. 2562. ผลของสารละลายเบสต่อคุณภาพทางกายภาพและทางเคมีของแป้งข้าวเจ้าและลักษณะเนื้อสัมผัสของตัวลวดชองไทย. หน้า 719-727. ใน การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. ครั้งที่ 57. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ. 29 มกราคม-1 กุมภาพันธ์ 2562.
5. Ogawa, M., Inoue, M., Hayakawa, S., O'Charoen, S. and Ogawa, M. 2017. Effects of rare sugar d-allulose on heat-induced gelation of surimi prepared from marine fish. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 97(14): 5014-5020.