

SsSci 2nd conference 2019

Conference Sessions: Food Science & Technology and Home Economics

Krungthon Ballroom, 3rd floor (ห้องกรุงธนบอลรูม ชั้น 3)

Chairperson	Co-Chairperson
รองศาสตราจารย์ ดร.รัชคนิน จงจิตวิมล คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	อาจารย์ ดร.ธนิดา ฉั่วเจริญ หัวหน้าสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา

No.	Time	Paper Code/ Registration Code	Name	Institute	Topic	International/ National
1.	11.15-11.30	SSSCI2019_FT_19 SSSCI2019_O_114	Supatchalee Sirichokworakit	Kasetsart University	The effect of extraction methods on phenolic, anthocyanin, and antioxidant activities of Riceberry bran	International
2.	11.30.-11.45	SSSCI2019_FT_1 SSSCI2019_O_8	ฐานวีร์ ลอยแก้ว Thanawee Loikaeo	มหาวิทยาลัยรังสิต	ศึกษาสมบัติทางกายภาพ เคมี และ โภชนาการของแป้งแก่นตะวัน เพื่อนำมาแทนที่แป้งสาลีบางส่วนในผลิตภัณฑ์ขนมอบ	National
3.	11.45-12.00	SSSCI2019_FT_3 SSSCI2019_O_29	กัญญาพัชร เพชรภรณ์ Kanyapat Petcharaporn	มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา	นวัตกรรมการผลิตกระเทียมเจียวไร้มัน พร้อมรับประทาน ด้วยเทคโนโลยีการทอดด้วยหม้อไร้มัน (Air Fryer)	National
4.	12.00-12.15	SSSCI2019_FT_5 SSSCI2019_O_38	จุฑามาศ มุลวงศ์ Jutamas Moolwong	มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา	การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมการผลิตน้ำพริกผงเรือดาร์บวังสวนสุนันทา กึ่งสำเร็จรูปด้วยเครื่องทำแห้งแบบลูกกลิ้ง	National

No.	Time	Paper Code/ Registration Code	Name	Institute	Topic	International/ National
12.15-13.15		Buffet Lunch, Rim Nam Terrace, 1 st floor				
5.	13.15-13.30	SSSCI2019_FT_18 SSSCI2019_O_104	ชูสิทธิ์ หงษ์กุลทรัพย์ Choosit Hongkulsap	มหาวิทยาลัยราชภัฏ สวนสุนันทา	ผลของการทำแห้งแบบแช่เยือกแข็งต่อ ความคงตัวของสารสกัดจาก ดอก กระเจี๊ยบ	National
6.	13.30-13.45	SSSCI2019_FT_20 SSSCI2019_O_146	ณัฐพล ประเทิงจิตต์ Nattapol Prathengjit	มหาวิทยาลัยราชภัฏ สวนสุนันทา	การพัฒนาคุกกี้โดยการใช้แป้งมันเทศสี ม่วงและแป้งข้าวทดแทนแป้งสาลี	National
7.	13.45-14.00	SSSCI2019_FT_21 SSSCI2019_O_172	วรกร วิวัชรกรกุล Worakorn Wiwatcharakornkul	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	ลายพิมพ์เอชพีทีแอลซี ฤทธิ์ต้านอนุมูล อิสระ และปริมาณสารประกอบฟีนอลิก ทั้งหมด ของดอกไม้ 5 ชนิดในพิกัดเกษตร	National
8.	14.00-14.15	SSSCI2019_FT_22 SSSCI2019_O_174	ธีรยุทธ์ พูนจันทร์นา Teerayut Poonjunna	มหาวิทยาลัยราชภัฏ นครศรีธรรมราช	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เนยประ Development of Pra Butter Products	National
9.	14.15-14.30	SSSCI2019_FT_23 SSSCI2019_O_175	วราภรณ์ สงศรีอินท Waraporn Songsriin	มหาวิทยาลัยราชภัฏ นครศรีธรรมราช	การใช้ผงลูกประทดแทนผงอัลมอนดีใน มาการอง	National
10	14.30-14.45	SSSCI2019_FT_14 SSSCI2019_O_88	ครองศักดิ์ ภัคธนกนก Kongsakda Phakthanakanok	มหาวิทยาลัยราชภัฏ หมู่บ้านจอมบึง	ผลของการอบแห้งต่อลักษณะบาง ประการของเอนไซม์โปรตีเอสจากเหง้า สับปะรด	National
14.45-15.00		Refreshment Break				
11.	15.00-15.15	SSSCI2019_FT_26 SSSCI2019_O_191	วันดี แก้วสุวรรณ Wandee Kaewsuwan	Nakhon Sri Thammarat Rajabhat Univeristy	กรรมวิธีการผสมต่อลักษณะเนื้อสัมผัส ของกล้วยอบชุบแป้งทอด	National
12.	15.15-15.30	SSSCI2019_FT_27 SSSCI2019_O_207	อรุณชัย ตั้งเจริญบำรุงสุข Arunchai Tangcharoenbumrungsuk	มหาวิทยาลัยราชภัฏ สุรินทร์	การศึกษาเพื่อดูความเป็นไปได้ในการใช้ อินฟราเรดสเปกโทรสโกปีและดีโมเมท ริกส์เป็นสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ในการระบุ แหล่งต้นทางของข้าวหอมมะลิ	National
13.	15.30-15.45	SSSCI2019_FT_30 SSSCI2019_O_242	สุนชธา สุนชน์ธารา Sunchatha Sunchithara	มหาวิทยาลัยราชภัฏ เพชรบุรี	การใช้มอลทิทอลทดแทนน้ำตาลทรายใน ขนมตาล	National

No.	Time	Paper Code/ Registration Code	Name	Institute	Topic	International/ National
14.	15.45-16.00	SSSCI2019_FT_32 SSSCI2019_O_248	ธนิดา ชาญชัย	มหาวิทยาลัยราชภัฏ เพชรบุรี	อาหารท้องถิ่นเมืองเพชร	National
15.	16.00-16.15	SSSCI2019_FT_31 SSSCI2019_O_244	สุคนธา สุคนธ์ธารา	มหาวิทยาลัยราชภัฏ เพชรบุรี	การพัฒนาวาฟเฟิลเพื่อสุขภาพจาก ข้าวโพดงอก	National