ผศ.ดร. มาศอุบล ทองงาม

ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

โทรศัพท์ 66-2562-5041 อีเมล masubon.t@ku.th

การศึกษา

Ph.D. (Food Science and Technology), University of Massachusetts

M.Sc. (Food Science and Technology), University of Massachusetts

วท.บ.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

สาขาที่เชี่ยวชาญ

Food microstructure, Food polysaccharide, Starch chemistry

ผลงาน

1. Limsangouan, N., Milasing, N., Thongngam, M., Khuwijitjaru,
2. P., Jittanit,
3. W. 2019. Physical and
4. chemical properties, antioxidant capacity, and total phenolic content of
5. xyloglucan component in tamarind (Tamarindus indica) seed extracted
6. using subcritical water. Journal of Food Processing and Preservation. 43(10): e14146
7. Kupkanchanakul, W., Thongngam, M., Shi, Y.-C., Naivikul, O. 2018. Role of amylolytic
8. activities during pregermination on rice kernel morphology and physicochemical
9. properties of isolated starch. Cereal Chemistry. 95(4): 543-554.
10. Limpimwong, W., Kumrungsee, T., Kato, N., Yanaka, N., Thongngam, M. 2017. Rice bran wax
11. oleogel: A potential margarine replacement and its digestibility effect in rats
12. fed a high-fat diet. Journal of Functional Foods. 39: 250-256.