

รศ.ดร. ธงชัย สุวรรณลีขณณ์

ภาควิชา คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
โทรศัพท์ 66-2562-5014 สายใน 5514 อีเมล thongchai.s@ku.ac.th

การศึกษา

Ph.D. (Food Science) University of Massachusetts

วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

วท.บ. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

สาขาที่เชี่ยวชาญ

Texture and texture evaluation , Rheology Sensory evaluation Non destructive measurement using Near Infrared Spectroscopy (NIRS) Consumer test

ผลงาน

1. Ruangratanakorn, J., Suwonsichon, T., Kasemsumran, S. and Thanapase, W. 2020. Installation design of on-line near infrared spectroscopy for the production of compound fertilizer. *Vibrational Spectroscopy*. 106: art. no. e103008. 9 pp.
2. Ngoenchai, P., Alonso, J.R., Suwonsichon, T., Suwonsichon, S. and Prinyawiwatkul, W. 2019. Effects of visual cues on consumer expectation, emotion and wellness responses, and purchase intent of red chili powders. *Journal of Food Science*. 84(10): 3018-3026.
3. Sunthornvarabhas, J., Liengprayoon, S., Lerksamran, T., Buratcharin, C., Suwonsichon, T., Vanichsriratana, W. and Sriroth, K. 2019. Utilization of lignin extracts from sugarcane bagasse as bio-based antimicrobial fabrics. *Sugar Technology*. 21(2): 355-363.
4. Rongtong, B., Suwonsichon, T., Ritthiruangdej, P. and Kasemsumran, S. 2018. Determination of water activity, total soluble solids and moisture, sucrose, glucose and fructose contents in osmotically dehydrated papaya using near-infrared spectroscopy. *Agriculture and Natural Resources*. 52(6): 557-564.
5. Rongtong, B., Suwonsichon, T., Ritthiruangdej, P. and Kasemsumran, S. 2018. Determination of sulfur dioxide content in osmotically dehydrated papaya and its classification by near infrared spectroscopy. *Journal of Near Infrared Spectroscopy*. 26(6): 359-368.