

รศ.ดร. ปาริฉัตร หงสประภาส

ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

โทรศัพท์ 66-2562-5043 อีเมล parichat.h@ku.th

การศึกษา

Ph.D.(Food Science), University of Guelph

M.Sc.(Food Science and Technology), University of New South Wales

วท.บ.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

สาขาที่เชี่ยวชาญ

Food colloids Food rheology and microstructure Food proteins

ผลงาน

1. Prajongtat, P., Saparpakorn, P., Asamo, S., Hongsprabhas, P., Israkarn, K. 2019. Alkali-treated starches as a new class of templates for CaCO₃ spherulite formation: Experimental and theoretical studies. *Journal of Crystal Growth*. 522: 45-52.
2. Hunthayung, K., Klinkesorn, U., Hongsprabhas, P., Chanput, W. 2019. Controlled release and macrophage polarizing activity of cold-pressed rice bran oil in a niosome system. *Food and Function*. 10(6): 3272-3281.
3. and Function. 10(6): 3272-3281.
4. Chanjarujit, W., Hongsprabhas, P., Chaiseri, S. 2018. Physicochemical properties and flavor retention ability of alkaline calcium hydroxide-mungbean starch films. *Carbohydrate Polymers*. 198: 473-480.