



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สิริมา เถกิงวงศ์ตระกูล

Asst. Prof. Dr. Sirima Takeungwongtrakul

ความเชี่ยวชาญ (Expert)

เคมีอาหาร การแปรรูปอาหาร ไขมันและน้ำมัน การใช้ประโยชน์จากเศษเหลือ  
Food Chemistry and Properties, Food Processing, Fat and Oil,  
Utilization of Food By-Products

#### การศึกษา (Educational Background)

- วท.บ. (B.S.)      อุตสาหกรรมเกษตร (Agro-Industry)  
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ (Prince of Songkla University)
- ปร.ด. (Ph.D.)    วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร (Food Science and Technology)  
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ (Prince of Songkla University)

#### ผลงานวิชาการที่เผยแพร่ (Selected Publications)

- Takeungwongtrakul, S., Benjakul, S., Pisuchpen, S., Kaewthong, P., Nalinanon, S. 2020. Shelf-life prediction of micro-encapsulated shrimp oil in different packages using empirical models. *Current Applied Science and Technology*, 20(1): 30-42.
- Chanyawiwatkul, J., Supapavnich, S. and Takeungwongtrakul, S. 2018. Physicochemical properties and oxidative stability of oils from samrong (*Sterculia foetida*) seed. *International Journal of Agricultural Technology*, 14(7): 1097-1106.
- Takeungwongtrakul, S. and Benjakul, S. 2017. Effect of glucose syrup and fish gelatin on physicochemical properties and oxidative stability of spray-dried micro-encapsulated shrimp oil. *Journal of Food Production and Preservation*. 41(3): 1-12.
- Takeungwongtrakul, S. and Benjakul, S. 2017. Biscuits fortified with micro-encapsulated shrimp oil: characteristics and storage stability. *Journal of Food Science and Technology*, 54(5): 1126-1136.
- Takeungwongtrakul, S. and Benjakul, S. 2015. Astaxanthin degradation and lipid oxidation of Pacific white shrimp oil: kinetics study and stability as affected by storage conditions. *International Journal of Aquatic Research*, 8(1): 15-27.

ติดต่อ (Contact) : sirima.ta@kmitl.ac.th