

ประวัติผู้เขียน

## ประวัติผู้เขียน

ชื่อ	นายอัฐพล อิศสระ
วัน เดือน ปีเกิด	24 มกราคม 2534
สถานที่อยู่ปัจจุบัน	258/4/118 หมู่ 2 ตำบลสมอแข อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก 65000
ประวัติการศึกษา	ปริญญาตรี วิทยาศาสตร์บัณฑิต เทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
ประวัติการฝึกงาน	นักศึกษาทุนแลกเปลี่ยน โครงการ MIT (Malaysia, Indonesia, Thailand) ของสำนักงานคณะกรรมการ การอุดมศึกษาเพื่อศึกษาค้นคว้าวิจัยทางด้าน เทคโนโลยีการอาหาร ปริญญาตรี วิทยาศาสตร บัณฑิต เทคโนโลยีการอาหาร ที่ University Sains Malaysia (USM) ปีนัง ประเทศมาเลเซีย
2555-2556	นักศึกษาปริญญาตรี วิทยาศาสตรบัณฑิต เทคโนโลยีการอาหาร ฝึกงานฝ่ายตรวจสอบคุณภาพ ที่ สหกรณ์โคนม หนองโพ ราชบุรี จำกัด (ในพระบรมราชูปถัมภ์)

## ผลงานวิชาการ

- Issara, U., and Rawdkuen, S. (2015). Physicochemical properties of organic rice bran milk: effect of enzymatic treatment. Proceeding, Food Ingredients Asia Conference 2015 (FiA2015), New Functional Ingredients for Healthy Living. BITEC, Bangkok, Thailand, 10-11<sup>st</sup> September 2015.
- Issara, U., and Rawdkuen, S. (2014). Organic rice bran milk: production and its natural quality attributes. Proceeding, 1<sup>st</sup> Joint ACS AGFD-ACS ICSCT Symposium on Agricultural and Food Chemistry. Montien Riverside Hotel, Bangkok, Thailand., Thailand, March 4-5<sup>th</sup>, 2014.
- Issara, U., and Rawdkuen, S. (2014). Effect of hydrocolloids on physico-chemical properties and stability of organic rice bran milk. Book of abstract, The 2<sup>nd</sup> International Conference on Agriculture and Agro-Industry 2014 (ICAAI2014) Fresh Produce, Novel Process and Health Product. Mae Fah Luang University, Chiang Rai, Thailand, 20-21<sup>st</sup> November 2014.
- Issara, U., Tongdeesoontorn, W., and Chueamchaitrakun, P. (2013). Study moisture sorption isotherm of Hom-mali rice flour and cookie made from Hom-mali rice flour. Proceeding, Food Innovation Asia Conference 2013. BITEC, Bangkok, Thailand, 13-14<sup>th</sup> June 2013.
- Issara, U., Zzaman, W., and Yang, T.A. (2014). Rambutan seed fat as a potential source of cocoa butter substitute in confectionary product. *International Food Research Journal*. 21(1): 25-31.
- Zzaman, W., Issara, U., Febrianto, N. F., and Yang, T. A. (2014). Fatty acid composition, rheological properties and crystal formation of rambutan fat and cocoa butter. *International Food Research Journal*. 21(3): 983-987.