ดร.ทนง เอี่ยวศิริ

วุฒิการศึกษา

- ปร.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร), ม. สงขลานครินทร์ พ.ศ. 2550-2554
- วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร), ม. สงขลานครินทร์ พ.ศ. 2542-2545
- วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร), ม. สงขลานครินทร์ พ.ศ.2538- 2541

งานวิจัยที่เชี่ยวชาญหรือสนใจ :

- การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการถนอมอาหาร
- การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำ
- การควบคุมและประกันคุณภาพอาหาร

เบอร์โทรศัพท์ : 0894645007

E-mail : atanong@wu.ac.th

- Research Areas
  - **การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการถนอมอาหาร**
  - **การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำ**
  - **การควบคุมและประกันคุณภาพอาหาร**

- Research Project
  - *การจัดการหลังการเก็บเกี่ยวและการเก็บรักษาฝักสะตอ*และเมล็ดสะตอสด
  - *การพัฒนาการผลิตแป้งกล้วยและผลิตภัณฑ์*

- Publications
  - **กิติพงษ์ รัตนาภรณ์, ทนง เอี่ยวศิริ,** อาภรณ์ เกิดสิริ และสุปราณี มนูรักษ์ชินากร . ๒๕๔๙ . ผลของอุณหภูมิต่อการเก็บรักษาฝักสะตอข้าวที่เคลือบสารเคลือบทางการค้าในห้องเย็น . การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ ๔๔ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ . ๓๐ มกราคม – ๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๔๙ . มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ
  - Benjakul, S., Visessanguan, W., **Aewsiri, T.** and Tanaka, H. ๒๐๐๗. **Dissociation of natural actomyosin from kuruma prawn muscle induced by pyrophosphate.** Food Chemistry. ๑๐๒: ๒๙๕-๓๐๑.
  - **Aewsiri, T.,** Benjakul, S., Visessanguan, W. and Tanaka, H. ๒๐๐๘. **Chemical compositions and functional properties of gelatin from pre-cooked tuna fin.** International Journal of Food Science and Technology. ๔๓: ๖๘๕-๖๙๓.
  - **Aewsiri, T.,** Benjakul, S. and Visessanguan, W. H. ๒๐๐๙. **Functional properties of gelatin from cuttlefish (Sepia pharaonis) skin as affected by bleaching using hydrogen peroxide.** Food Chemistry. ๑๑๕: ๒๔๓-๒๔๙.
  - **Aewsiri, T.,** Benjakul, S., Visessanguan, W., Eun, J. –B., Wierenga, P.A. and Gruppen, H. **Antioxidative activity and emulsifying properties of cuttlefish skin gelatin modified by oxidised phenolic compounds.** Food Chemistry. ๑๑๗: ๑๖๐-๑๖๘.
  - **Aewsiri, T.**, Benjakul, S., Visessanguan, W., Wierenga, P.A., & Gruppen, H. (๒๐๑๐). Antioxidative activity and emulsifying properties of cuttlefish skin gelatin-tannic acid complex as influenced by types of interaction. *Innovative Food Science and Emerging Technologies, ๑๑,* ๗๑๒-๗๒๐.
  - **Aewsiri, T.**, Benjakul, S., Visessanguan, W., Wierenga, P.A. and Gruppen, H. (๒๐๑๑). Improvement of foaming properties of cuttlefish skin gelatin by modification with *N*-hydroxysuccinimide esters of fatty acid. *Food Hydrocolloids, ๒๕,* ๑๒๗๗-๑๒๘๔.
  - **Aewsiri, T.**, Benjakul, S., Visessanguan, W., Wierenga, P.A., & Gruppen, H. (๒๐๑๑). Surface active properties and molecular characteristics of cuttlefish skin gelatin modified by oxidized linoleic acid. *Journal of Biological Macromolecules, ๔๘,* ๖๕๐-๖๖๐.
  - **Aewsiri, T.**, Benjakul, S., Visessanguan, W., Wierenga, P.A., & Gruppen, H. (๒๐๑๓). Enhancement of oil-in-water emulsion stability using cuttlefish skin gelatin modified with *N*-hydroxysuccinimide esters of fatty acid. *Food and Bioprocess Technology, ๖,* ๖๗๑-๖๘๑**.**
  - **Aewsiri, T.**, Benjakul, S., Visessanguan, W., Wierenga, P.A., & Gruppen, H. (๒๐๑๓). Emulsifying property and antioxidative activity of cuttlefish skin gelatin modified with oxidized linoleic acid and oxidized tannic acid. *Food and Bioprocess Technology, ๖,* ๘๗๐-๘๘๑.
  - **Narumol Matan, Mudtorlep Nisoa, Nirundorn Matan and Tanong Aewsiri. (๒๐๑๔). Effect of cold atmospheric plasma on antifungal activities of clove oil and eugenol against molds on areca palm (Areca catechu) leaf sheath. International Biodeterioration and Biodegradation, ๘๖, ๑๙๖-๒๐๑.**

- Teaching Courses
  - การควบคุมและประกันคุณภาพอาหาร
  - เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารทะเล
  - การแรรูปอาหาร