



Bongkochmas Sopa
B.S. Food Technology KhonKaen University
M.S. Food Technology KhonKaen University
E-mail: ijsbms@ku.ac.th

My job is controlling of the corn – milk processing and quality of production. Research and Development product from corn (sweet corn milk, sweet corn ice cream, purple sweet corn ice cream and vacuum sweet corn, etc.)

Research Project

Research and Development product from corn

Publications

- Sopa, B., Promnaret, A. and Fudsiri, S. 2018. Effects of Storages at Room and Refrigerated Temperature on Quality of Insee 2 Sweet Corn after Boiled. pp. 203 – 210. .In: The 38th National Corn and Sorghum Research Conference 2019. Grand Hill Resort & Spa. Nakhon Sawan.
- Sopa, B., Promnaret, A. and Fudsiri, S. 2018. Comparison of Corn Milk Quality Produced from Sweet Corn Stored at Room Temperature and Low Temperature. pp. 153 – 160. In: The 7th Workshop of Corn and Sorghum Research Project of Kasetsart University. Krungsri River Hotel, Phra Nakhon Si Ayutthaya.
- Sopa, B., Promnaret, A. and Fudsiri, S. 2019. Nutritive Value of Drought Tolerant Pure Line and Hybrid Grain Sorghum. pp. 203 – 210. *In*: The 39th National Corn and Sorghum Research Conference 2019. Lopburi Inn Resort, Lopburi.
- Sopa, B., Fudsiri, S., Jitlaka, C. and Jantapirak, S. 2019. Enrich Anthocyanin Sweet Purple Corn Ice Cream. *Agricultural Sci. J.* 50(2) (Suppl.): 57-60.

Research network

Institute of Food Research and Product Development, Kasetsart University.





คณะเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ศูนย์วิจัยข้าวโพดและข้าวฟ่างแห่งชาติ คณะเกษตร
298 ม.1 ต.กลางดง อ.ปากช่อง จ.นครราชสีมา 30320



บงกชมาศ โสกา

วท.บ. เทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยขอนแก่น

วท.ม. เทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยขอนแก่น

E-mail: ijsbms@ku.ac.th

ควบคุมคุณภาพและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์น้ำนมข้าวโพด และวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวโพด (น้ำนมข้าวโพดหวาน ไอศกรีมข้าวโพดหวาน ไอศกรีมข้าวโพดหวานสีม่วง และข้าวโพดหวานบรรจุสุญญากาศ เป็นต้น)

โครงการวิจัยที่ดำเนินการ

วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวโพด

ผลงานวิจัย

บงกชมาศ โสกา อ่ำไพ พรหมณเรศ เสาวนีย์ ผืดศิริ. 2560. ผลของการเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องและอุณหภูมิต่ำต่อคุณภาพของข้าวโพดหวานฝักสดพันธุ์อินทรี 2 ที่ผ่านการต้ม. ใน การประชุมวิชาการข้าวโพดและข้าวฟ่างแห่งชาติ ครั้งที่ 38 วันที่ 25 – 27 กรกฎาคม 2560 ณ โรงแรมแกรนด์ ฮิลล์ รีสอร์ท แอนด์ สปาอำเภอเมือง นครสวรรค์ จังหวัดนครสวรรค์ : หน้า 256 – 263.

บงกชมาศ โสกา อ่ำไพ พรหมณเรศ เสาวนีย์ ผืดศิริ. 2561. การเปรียบเทียบคุณภาพของน้ำนมข้าวโพดที่ผลิตจากข้าวโพดที่เก็บรักษาในอุณหภูมิห้องและอุณหภูมิต่ำ. ใน การประชุมเชิงปฏิบัติการโครงการวิจัยแม่บทข้าวโพดและข้าวฟ่าง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 7 วันที่ 2-3 สิงหาคม 2561 ณ โรงแรมกรุงศรีริเวอร์ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา. หน้า 153 – 160.

บงกชมาศ โสกา อ่ำไพ พรหมณเรศ เสาวนีย์ ผืดศิริ และธารงศิลป์ โปธิสูง. 2562. องค์ประกอบทางเคมีของข้าวฟ่างพันธุ์แท้และพันธุ์ลูกผสมที่ทนต่อสภาพแห้งแล้ง. ใน การประชุมวิชาการข้าวโพดและข้าวฟ่างแห่งชาติ ครั้งที่ 39 วันที่ 27 – 29 กรกฎาคม 2562 ณ โรงแรมลพบุรี อินน์ รีสอร์ท อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี. หน้า 203 – 210.

บงกชมาศ โสกา เสาวนีย์ ผืดศิริ ชฎามาศ จิตต์เลขา และ สุริณา จันทพิรกิจ. 2562. ไอศกรีมข้าวโพดหวานสีม่วงเพื่อสุขภาพ. ว. วิทยาศาสตร์เกษตร 50 (2) (พิเศษ) : 57-60.

เครือข่ายงานวิจัย

สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

