



ประวัติบุคคล

ประวัติการศึกษา ประสบการณ์การทำงานและผลงานทางวิชาการ
ของอาจารย์ประจำหลักสูตร

1. ชื่อ นายเกรียงศักดิ์ สกุล บรรลือ ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์
2. สังกัด คณะเทคโนโลยี
3. ประวัติการศึกษา

ที่	ปีการศึกษา	วุฒิ/ สาขา	สถาบันการศึกษา
1	2553	Ph.D. (Food Science)	United Graduate School of Agricultural Sciences, Ehime University, Japan
2	2545	วท.ม. (ผลิตภัณฑ์ประมง)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
3	2540	วท.บ. (เทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

4. ประสบการณ์ทำงาน

ที่	ปีทำงาน	ตำแหน่ง	สถานที่ทำงาน
1	2545	อาจารย์	มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

5. ผลงานทางวิชาการ

5.1 หนังสือ / ตำรา

ไม่มี



5.2 งานวิจัย

เกรียงศักดิ์ บรรลือ, สุจิตรา วงศ์เจริญ, วิไลวรรณ ถานอาดนา. 2547. การวิเคราะห์สมบัติทางกายภาพและประสาทสัมผัสของก๋วยเตี๋ยวจากข้าวพันธุ์ต่างๆ. *วารสารมหาวิทยาลัยมหาสารคาม*. 23(2), 11-18.

Runglerdkriangkrai, J., **Banlue, K.**, Raksakulthai, N. and Tanaka, M., 2005. Effect of transglutaminase and sodium ascorbate on the gelling properties of canned fish balls. *JSPS-NRCT International symposium: Productivity Techniques and Effective Utilization of Aquatic animal resources into the New Century. Kasetsart University. Thailand*. 517-524.

Runglerdkriangkrai, J., **Banlue, K.**, Raksakulthai, N. 2008. Quality of Fish Ball From Surimi as Affected by Starch and Sterilizing Conditions. *Kasetsart University Fisheries Research Bulletin*. 32(1), 39-47.

Banlue, K., Morioka, K., Itoh. Y. 2010. Effect of Inorganic Oxidizing Reagents on Gel-Forming Properties of Walleye Pollack Surimi through Low Temperature Setting. *Journal of Biological Sciences*. 10(1), 18-24.

Banlue, K., Morioka, K., Itoh. Y. 2010. Effect of $KBrO_3$ on Gel-forming Properties of Walleye Pollack Surimi through Setting with or without Transglutaminase Inhibitor. *Pakistan Journal of Biological Sciences*. 13(1), 1-8.