

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางวรรณจิราภรณ์กุล	
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
การดำรงตำแหน่งบริหาร	
พ.ย. 2564 - ต.ค. 2568	รองคณบดีกิจการภายในและการเงิน คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มี.ค. 2563 - ต.ค. 2564	รองคณบดีฝ่ายกิจการภายใน คณะอุตสาหกรรมเกษตร
พ.ย. 2558 - พ.ย. 2562	หัวหน้าภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
พ.ย. 2554 - พ.ย. 2558	หัวหน้าภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ก.พ. 2551 - พ.ย. 2554	รองหัวหน้าฝ่ายงานบริหารภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
การศึกษา	
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	
งานสอน	
Advanced Food Analysis Advanced Food Science Food Analysis Food Biochemistry Fundamental of Food Analysis General Food Science Knowledge of the Land Lab.for Prin.of Chem.& Phys.Analysis for Food Laboratory for Principles of Chemical and Physical Ana Laboratory for Principles of Food Analysis Laboratory in Food Biochemistry & Analysis Laboratory in Principles of Food Chemistry Laboratoty for Principles of Food Analysis Prin.of Chemical & Physical Analysis for Food Principles of Chemical and Physical Analysis for Food Principles of Food Analysis Principles of Food Chemistry Research Methods in Food Science research technique Research Techniques Seminar Special Problems สัมมนา	
โครงการวิจัย	
ปี 2547 การลดการใช้สารกลุ่มซัลไฟต์ในอาหารกลุ่มเสี่ยง (โครงการบูรณาการนำร่อง โครงการวิจัยความปลอดภัยของอาหารเพื่อคุณภาพชีวิตของผู้บริโภค) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ปี 2548 ผลของความร้อนต่อการเปลี่ยนแปลงสารให้กลิ่นสำคัญในรูปอิสระและยึดจับกับสารไกลโคไซด์ในตะไคร้และใบมะกรูด (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย และสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา ปี 2548-2553 โครงการวิจัยจัดตั้งหน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะด้านความปลอดภัยของอาหาร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2549 การยับยั้งการเกิดสารก่อมะเร็งในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ด้วยกระชายเหลือง (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2549 ผลของแบคทีเรียกรดแล็กติกต่อการสร้างสารระเหยให้กลิ่นในการหมักขนมจีนแปงหมัก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2549 ผลของความร้อนต่อการเปลี่ยนแปลงสารให้กลิ่นสำคัญในรูปอิสระและยึดจับกับสารไกลโคไซด์ในตะไคร้และใบมะกรูด (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ปี 2550-2551 ผลของ Ultrafiltration ต่อคุณภาพด้านกลิ่นรสของน้ำสับปะรด (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ปี 2550 การใช้พืชสมุนไพรในการต้านการเกิดออกซิเดชันของเนื้อหมูดในระหว่างการเก็บรักษา (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2550 บทบาทของแบคทีเรียกรดแล็กติกต่อการเปลี่ยนแปลงกรดอินทรีย์ และสารระเหยในกระบวนการหมักข้าว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2551 ผลของอุณหภูมิและสภาวะบรรยากาศต่อการเปลี่ยนแปลงสารระเหยในส้มโอดัดแต่งพร้อมบริโภค (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2551 การใช้ประโยชน์จากเศษเหลือมะยมชนิดเพื่อผลิตชาเพื่อสุขภาพ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางวรรณิ จิรภาคย์กุล	สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ปี 2552-2553	ผลิตภัณฑ์อัดเม็ดจากกากลูกหมอน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2552-2554	ผลของความร้อนต่อคุณภาพด้านกลิ่นของมะพร้าวน้ำหอมเผา (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปี 2552	การศึกษาการยับยั้งการเกิดสารก่อกลายพันธุ์ของกระชายเหลืองในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ผ่านความร้อน (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2552	การศึกษาสารให้กลิ่นสำคัญในตะไคร้สด ตะไคร้ในน้ำ และตะไคร้ในน้ำมัน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2552	การศึกษาสารให้กลิ่นสำคัญในใบมะกรูดสด ใบมะกรูดทำแห้งด้วยตู้อบลมร้อน และใบมะกรูดทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2552-2554	สารประกอบฟีนอลิก สมบัติต้านออกซิเดชันและสารให้กลิ่นของมะเดื่อฝรั่ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์นวัตกรรมเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ปี 2553	การจัดทำหลักเกณฑ์เพื่อแก้ไขปัญหากาการอนุญาตใช้วัตถุเจือปนอาหารกลุ่ม วัตถุกันเสีย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากกองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข
ปี 2554	การศึกษาสารที่ทำให้เกิดกลิ่น musty ในข้าวโพด (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจาก Siam Del Monte Co., Ltd.
ปี 2555	การศึกษาสารกลุ่มฟลาโวนอยด์จากสารสกัดกระชายเหลืองเพื่อใช้เป็นสารต้านออกซิเดชันในอาหาร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2556	ผลของสารสกัดกระวานต่อการยับยั้งการเกิดออกซิเดชันในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2557	การปรับปรุงคุณภาพด้านกลิ่นของน้ำมันมะพร้าวสเตอริไลซ์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2557	การยับยั้งการเกิดสารให้กลิ่นไม่พึงประสงค์ในกะทิบรรจุกระป๋องระหว่างการเก็บรักษา (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2557-2558	ฐานข้อมูลด้านเคมีเชิงวิเคราะห์ขั้นสูงของมะพร้าวและผลิตภัณฑ์ในประเทศไทย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากเงินรายได้ส่วนกลาง มก.
ปี 2558-2559	พัฒนาเทคโนโลยีเพื่อการรักษาคุณภาพความหอมของข้าวหอมมะลิมูลค่าเพิ่มตลอดห่วงโซ่อุปทานตลาดแบบยั่งยืน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกรมส่งเสริมสหกรณ์
ปี 2558	การศึกษาสารให้กลิ่นใบมะกรูดที่กักเก็บด้วยสตาร์ชเพื่อเพิ่มความคงตัวของสารให้กลิ่น (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2559	ผลของน้ำตาลและกรดอะมิโนในการเป็นสารตั้งต้นต่อสารให้กลิ่นในน้ำมันมะพร้าวแก่แปรรูปด้วยความร้อน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2559-2562	การพัฒนาระบบบรรจุภัณฑ์และเทคโนโลยีเพื่อลดการสูญเสียและเพิ่มประสิทธิภาพทางลจิสติกส์ในโซ่อุปทานผลิตผลสด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์นวัตกรรมเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ปี 2560	การพัฒนาการผลิตน้ำซอสหมแดงเพื่อยกระดับการผลิตให้เป็นอุตสาหกรรม (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจาก Innovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0
ปี 2560	การผลิตสารให้กลิ่นมะกรูดในรูปแบบผงโดยกระบวนการอินคูลชันคอมเพล็กซ์และการประยุกต์ใช้ในแบบจำลองอาหาร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2565	การศึกษาสารทดแทนฟอสเฟตและไบคาร์บอเนตในกึ่งแช่เยือกแข็ง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท แคลเทค จำกัด
ปี 2561	ผลของการบรรจุในสภาพบรรยากาศดัดแปลงต่อคุณภาพด้านกลิ่นและชนิดของจุลินทรีย์ที่ทำให้เสื่อมเสียของมะพร้าวอ่อน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2561	ผลของความร้อนต่อสารสารระเหย สมบัติการต้านอนุมูลอิสระและสมบัติการต้านเชื้อจุลินทรีย์ของสารสกัดมะแขว่น (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2561-2562	การเปลี่ยนแปลงคุณภาพด้านกลิ่นของข้าวหอมมะลิที่มีผลจากการขัดสี (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2562	การพัฒนาระบบเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวและบรรจุภัณฑ์ต้นทุนต่ำเพื่อสังคมเกษตร 4.0 (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2562	การลดอุณหภูมิขึ้นต้นแบบต้นทุนต่ำเพื่อรักษาคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตผลการเกษตร (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.
ปี 2563-2564	การพัฒนาระบบเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวและบรรจุภัณฑ์ต้นทุนต่ำเพื่อสังคมเกษตร 4.0 (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2563-2564	การเพาะเลี้ยงยีสต์เพื่อการผลิตสารให้กลิ่นคล้ายเนื้อสัตว์ด้วยวัตถุดิบจากอุตสาหกรรมอ้อยและน้ำตาล (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ปี 2563-2564	การลดอุณหภูมิขึ้นต้นแบบต้นทุนต่ำเพื่อรักษาคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตผลการเกษตร (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2564-2565	การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างประสิทธิภาพของผู้เชี่ยวชาญการคัดกับคุณภาพและความสมบูรณ์ผลทุเรียนพันธุ์หมอนทอง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)
ปี 2564-2566	การพัฒนาผลิตภัณฑ์สารให้กลิ่นรสของวัตถุดิบทางการเกษตรไทยจากัญญา และใบมะกรูด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข)

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางวรรณิ จิรภาคย์กุล	
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ปี 2567-2568 การขยายขนาดการผลิตสารเสริมกลิ่นรสจากยีสต์ออกโตไลสเพื่อกระตุ้นความน่ากินของผลิตภัณฑ์อาหารสัตว์เลี้ยงพรีเมีย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข)	

บทความวิจัยในวารสารวิชาการ

ระดับชาติ

- สุวลี ฟองอินทร์, Sasitorn Tongchitpakdee, Wanee Jirapakkul, "Effect of plastic film on volatile compounds of fresh-cut pomelo cv. Khao Nam Phung", Agricultural Science Journal (วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร) 41 (1(พิเศษ)) (2010) 428-431
- จารวรรณ รัตนสกุลธรรม, Wanee Jirapakkul, "Effect of extraction solvents on phenolic compound and antioxidant capacity of different cultivars of fig fruits", วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 (1) (2011) 240-243
- Wanee Jirapakkul, จารวรรณ รัตนสกุลธรรม, "Study on volatile compounds in fig fruits", วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 43 (3) (2012) 510-514

ระดับนานาชาติ

- Patcharaporn Tinjan, Wanee Jirapakkul, "Comparative Study on Extraction Methods of Free and Glycosidically Bound Volatile Compounds from Kaffir Lime Leaves by Solvent Extraction and Solid Phase Extraction", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 41 (5) (2007) 300-306
- Keatkrai, J, Wanee Jirapakkul, "Volatile profile of khanom jeen, Thai fermented rice noodles, and the changes during the fermentation process", ScienceAsia 36 (1) (2010) 46-51
- Utai Klinsorn, Wanee Jirapakkul, วรณรดา ศิริสมพงษ์, "Response surface optimization and characteristics of rambutan (Nephelium lappaceum L.) kernel fat by hexane extraction", LWT - Food Science and Technology 44 (2011) (2011) 1946-1951
- Tunyatorn Piyachaiseth, Wanee Jirapakkul, Siree Chaiseri, "Aroma Compounds of Flash-Fried Rice", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 45 (4) (2011) 717-729
- Kanithaporn Vangnai, Wanee Jirapakkul, Smith, JS, "Inhibitory Activity of Asian Spices on Heterocyclic Amines Formation in Cooked Beef Patties", JOURNAL OF FOOD SCIENCE 76 (8) (2011) T174-T180
- Saowapark Wattanapahu, Thongchai Suwonsichon, Wanee Jirapakkul, Sumaporn Kasemsunran, "Categorization of Coconut Milk Products by Their Sensory Characteristics", Kasetsart Journal (Natural Science) 46 (6) (2012) 944-954
- Kaweewong, K., Wunwiboon Garnjanagoonchorn, Wanee Jirapakkul, Roytrakul, S., "Solubilization and identification of hen eggshell membrane proteins during different times of chicken embryo development using the proteomic approach", Protein Journal 32 (4) (2013) 297-308
- Wanee Jirapakkul, Tinchana, P., Siree Chaiseri, "Effect of drying temperature on key odourants in kaffir lime (Citrus hystrix D.C., Rutaceae) leaves", International Journal of Food Science and Technology 48 (1) (2013) 143-149
- จิสดา เตตุกราย, Namfone Lumdubwong, Siree Chaiseri, Wanee Jirapakkul, "Characteristics of menthone encapsulated complex by mungbean, tapioca, and rice starches", International Journal of Food Properties 20 (4) (2017) 810-820
- Khemmapas Treesuwan, Kullanart Tongkhao, Sasitorn Tongchitpakdee, Wanee Jirapakkul, M.R. Khan, Vanee Chonhenchob, "Distribution of microorganisms and quality changes of commercial trimmed aromatic coconut", Italian Journal of Food Science 30 (5) (2018) 105-109
- Wanee Jirapakkul, Natita Rodkwan, Nasution, Z, "EFFECT OF HEAT TREATMENT AND STORAGE ON VOLATILE COMPOUNDS OF COCONUT MILK", ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE 30 (2018) 62-66
- Nasution, Z, Wanee Jirapakkul, Yaowapa Lorjaroenphon, "Aroma compound profile of mature coconut water from tall variety through thermal treatment", JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION 13 (1) (2019) 277-286
- Issaraporn Jinakot, Wanee Jirapakkul, "Volatile aroma compounds in jasmine rice as affected by degrees of milling", Journal of Nutritional Science and Vitaminology 65 (-) (2019) S231-S234
- Zuraidah Nasution, Wanee Jirapakkul, Kullanart Tongkhao, Wasaporn Preteseille Chanput, "The Effect of Coconut Water on Adipocyte Differentiation and Lipid Accumulation in 3T3-L1 Cells", Journal of Nutritional Science and Vitaminology 66 (-) (2020) S343-S348
- Aung, Y.L., Yaowapa Lorjaroenphon, Pinthip Rumpagaporn, Sichaya Sittipod, Wanee Jirapakkul, Kriskamol Na Jom, "Integrative metabolomics-flavoromics approach to assess metabolic shifts during ripening of mango (Mangifera indica L.) cultivar Nam Dok Mai Si Thong", Chemical and Biological Technologies in Agriculture 9 (1) (2022)
- Khemmapas Treesuwan, Wanee Jirapakkul, Sasitorn Tongchitpakdee, Vanee Chonhenchob, Warapa Mahakarnchanakul, Moonmangmee, S., Kullanart Tongkhao, "Effect of controlled atmospheric conditions combined with salt acid immersion on trimmed young coconut qualities during cold storage", Food Packaging and Shelf Life 32 (-) (2022)
- Khemmapas Treesuwan, Wanee Jirapakkul, Sasitorn Tongchitpakdee, Vanee Chonhenchob, Warapa Mahakarnchanakul, Kullanart Tongkhao, "Sulfite-free treatment combined with modified atmosphere packaging to extend trimmed young coconut shelf life during cold storage", Food Control 139 (-) (2022)
- Zuraidah Nasution, Wanee Jirapakkul, Sasitorn Tongchitpakdee, "Influence of maturity age on volatile aroma profile of coconut water from Tall variety", Agriculture and Natural Resources 56 (6) (2022) 1113-1122

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<p>ชื่อ นางวรรณิ จิรภาคย์กุล</p>	
<p>ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์</p>	<p>สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร</p>
<p>- Khemmapas Treesuwan, Wanee Jirapakkul, Sasitorn Tongchitpakdee, Vane Chonhenchob, Warapa Mahakarnchanakul, Kullanart Tongkhao, "Antimicrobial Mechanism of Salt/Acid Solution on Microorganisms Isolated from Trimmed Young Coconut", <i>Microorganisms</i> 11 (4) (2023)</p>	
<p>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</p>	
<p>ระดับชาติ</p>	
<p>- Wanee Jirapakkul, "Comparison of Physical Properties and Volatile Compounds in Commercial Fermented Rice Noodle (Khanom-jeen).", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 42 (2004)</p>	
<p>- Wanee Jirapakkul, "Microbial populations and volatile compounds of fermented khanomjeen and their changes during process", Proceeding of the 6th Agro-Industrial Conference, Impact, Bangkok Thailand. (2004)</p>	
<p>- Wanee Jirapakkul, "Changes in microbial population during fermented Khanom-jeen process and characterization of lactic acid bacteria as Khanom-jeen starter.", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 42 (2004)</p>	
<p>- WARUNEE THANAPASE, Thongchai Suwonsichon, Anupun Terdwongworakul, Supannika weentong, Wanee Jirapakkul, "Determination of chemical quality in crude palm oil by fourier transform near-infrared spectroscopy", In The 7th Agro-Industrial Conference (2005)</p>	
<p>- Wanee Jirapakkul, Onanong Naivikul, "Effect of Lactic Acid Bacteria Starter Culture on Chemical Properties in Thai Fermented Rice Noodle (Kanomjeen) Process.", Proceedings of 44th Kasetsart University Annual Conference : Agro-Industry, Economics and Business Administration (2006)</p>	
<p>- นันทพร อัครนิจ, Wunwiboon Garnjanagoonchorn, Wanee Jirapakkul, Nongnuch Raksakulthai, "Effect of temperature and acid ratio on collagen extraction from skin of silver-line grunt (<i>Pomadasys kaakan</i>)", การประชุมวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 45 (2007)</p>	
<p>- Wunwiboon Garnjanagoonchorn, Wanee Jirapakkul, "THE COMPARISON OF SALT DETERMINATION IN MINCED CHICKEN MEAT BETWEEN THE VOLHARD AND THE ION SELECTIVE ELECTRODE METHOD", การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติครั้งที่ 10 (2008)</p>	
<p>- จารุณี จึงสถาปัตยกรรม, Wanee Jirapakkul, "Changes in browning, phenolic, quinone and lignin contents during storage of fermented bamboo shoot in different packagings", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)</p>	
<p>- ลลองขวัญ พิพัฒน์เจริญวงศ์, Wunwiboon Garnjanagoonchorn, Wanee Jirapakkul, "Collagen extraction of red snapper (<i>Lutjanus argentimaculatus</i>) scales", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)</p>	
<p>- ธนศักดิ์ แซ่เลี้ยว, Sasitorn Tongchitpakdee, Wanee Jirapakkul, "Effect of solvent on total phenolic content and antioxidant capacity of fingerroot (<i>Boesenbergia pandurata</i>)", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)</p>	
<p>- สุวิไล ฟองอินทร์, Sasitorn Tongchitpakdee, Wanee Jirapakkul, "ผลของฟิล์มพลาสติกต่อสารระเหยของส้มโอพันธุ์ขาวน้ำผึ้งตัดแต่งพร้อมบริโภคร", การสัมมนาทางวิชาการวิทยากรหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 7 (2009)</p>	
<p>- นางสาวจากรุวรรณิ รัตนสกุลธรรม, Wanee Jirapakkul, "ผลของชนิดตัวทำลายที่ใช้สกัดต่อปริมาณสารประกอบฟีนอลิกและสมบัติการต้านออกซิเดชันในผลไม้เนื้อฝรั่งพันธุ์ต่างๆ", การสัมมนาวิชาการวิทยากรหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 8 (2010)</p>	
<p>- นางสาวสุธาสิณี ชื่นทอง, Wanee Jirapakkul, "Changes of aroma volatile compounds and vitamin C contents of fresh and pasteurized pineapple juice", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 47 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2010)</p>	
<p>- ชนัญชิตา แซ่ม้า, Wanee Jirapakkul, "Effect of Solvent Types on Volatile Compounds Extracted from Burnt Aromatic Coconut Water", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 49 (สาขาอุตสาหกรรมเกษตร) (2011)</p>	
<p>- เจริญรัตน์ เจริญกิจ, Wanee Jirapakkul, "Effect of blanching and using of synthetic resin on limonin and ascorbic acid in lime juice", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 49 (สาขาอุตสาหกรรมเกษตร) (2011)</p>	
<p>- กวิน สุขสิงค์, Wanee Jirapakkul, "Effect of drying on flavonoid content and antioxidant capacity in fingerroots (<i>Boesenbergia pandurata</i>)", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 49 (สาขาอุตสาหกรรมเกษตร) (2011)</p>	
<p>- ณัฐณา รอดขวัญ, Wanee Jirapakkul, "สารประกอบเชิงซ้อนแบบอินคลูชันของสารให้กลิ่นสำคัญของใบมะกรูดด้วยสตาร์ชถั่วเขียวและการปลดปล่อยที่ค่าพีเอชต่างกัน", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 54 ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2016)</p>	
<p>ระดับนานาชาติ</p>	
<p>- Wanee Jirapakkul, "Volatile flavor components of non-fermented and fermented Kanomjeen.", IFT Annual Meeting, New Orleans, Louisiana, USA. (2005)</p>	
<p>- Wanee Jirapakkul, "Role of Lactic Acid Bacteria Starter Culture on Volatile Compounds of Thai Fermented Rice Noodle (Kanomjeen) Process", IFT Annual Meeting, Orlando, Florida, USA. (2006)</p>	
<p>- Wanee Jirapakkul, "Identification of aroma compounds and odor characteristics of Thai fermented rice noodle (Kanomjeen).", IFT Annual Meeting, Orlando, Florida, USA. (2006)</p>	
<p>- สุวิมล ศรีทอง, PANUWAT SUPPAKUL, Wanee Jirapakkul, Tunyarut Jinkarn, "Effect of Storage Conditions on Migration of Phthalate from Paper and Board Food Packaging Materials", The 16th IAPRI World Conference on Packaging (WorldPak2008) (2008)</p>	
<p>- Wanee Jirapakkul, "Changes in Chemical Properties and Volatile Compounds during Thai Fermented Rice Noodle process", The 5th Taiwan - Thailand Bilateral Conference (2008)</p>	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางวรรณิ จิรภาคย์กุล	
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<p>- Weerachet Jittanit, Vipa Surojanametakul, Wanee Jirapakkul, นางสาวสารภี สุจริต, "Suitable Drying Method for Pre-Germinated Brown Rice", International Conference on Food Technology Edition II (2010)</p> <p>- จิสดา เกียรติกราย, Siree Chaiseri, Wanee Jirapakkul, "Formation of Inclusion Complexes of Different Native Starches with Menthone.", IFT Annual Meeting 2012 (2012)</p> <p>- Suwalee Fongin, Sasitorn Tongchitpakdee, Wanee Jirapakkul, "EFFECTS OF MODIFIED ATMOSPHERE PACKAGING ON AROMA COMPOUNDS, PHENOLIC COMPOUNDS AND VITAMIN C CONTENTS OF FRESH-CUT POMELO", Shelf life International Meeting 2014 (SLIM 2014) (2014)</p> <p>- พัชรภรณ์ ถิ่นจันทร์, Kunwadee Kaewka, Mayoorkarn Dechkunchorn, Pilapa Yuennan, Arpassorn Sirijariyawat, Tawipat Vijiitpunyaruk, Wanee Jirapakkul, "Volatile Compounds and Antioxidant Capacity of Fresh and Dried Star Fruits.", The 16th FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2014 (2014)</p> <p>- Phurit Ngoenchai, Suntaree Suwonsichon, Pitiporn Ritthiruangdej, Wanee Jirapakkul, Peerapong Sangwanangkul, "Volatile Compound Analysis of 'Monthong' Durian Harvested at Different Maturity Stages using Flash Gas Chromatography Electronic Nose", The 4th International Conference of Agriculture and Agro-Industry (ICAAI2022) (2022)</p>	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2547 - 22 มกราคม 2568